

Menu du midi

(Servi uniquement du mercredi au vendredi et renouvelé toutes les deux semaines hors congés)
(Du 14 Janvier au 24 Janvier)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

24€ hors boissons

28€ avec un verre de vin* et un café*

Entrée-Plat-Dessert

29€ hors boissons

33€ avec un verre de vin* et un café*

*Voir carte des vins ou nous consulter (Possibilité de remplacer par une bière pression en 25cl)

*Café Florio (100% Arabica, Torréfaction à l'Italienne)

Entrées

Velouté de céleri, focaccia au chèvre et cumin torréfié

Ou

Oeuf parfait en croûte de pain, tombée d'épinards, oignons et écume de lard

Plats

Mignon de « Roi Rose », endive caramélisée et crème de Sainte Maure

Ou

Pressé d'aile de raie, algues, beurre ail-persil et fine purée de pommes de terre

Ou

Liguine à la truffe fraîche et jambon blanc truffé (supp 4€)

Desserts

Riz au lait et glace caramel

Ou

Pavlova aux agrumes

Tous nos plats sont « faits maison »

Allergènes

Velouté : Lactose, gluten

Oeuf : Lactose, gluten

Mignon : Lactose

Raie : Lactose

Liguine : Lactose

Riz : Lactose

Pavlova : Lactose

Prix nets, taxes et service inclus