

Menu Affaire 25 €

Le midi du lundi au samedi

- ✦ Tartare de bœuf façon thaï
- ✦ Houmous, ail noir et feta

-
- ✦ Poisson du moment, compote de tomates, câpres et écume de coquillages
 - ✦ Volaille farcie façon cordon bleu, pommes de terre rôties au lard et espuma persillade

-
- ✦ 100% chocolat
 - ✦ Vacherin pêche-cassis et verveine
 - ✦ Assortiment de fromage

La carte

Volaille farcie façon cordon bleu, pommes de terre rôtie au lard et espuma persillade	18€
Thon pané au sésame noir, fenouil mariné, grenades	25€
Taboulé de céréales	
Tartare de bœuf façon thaï, riz à sushi en 2 textures	24€
Risotto de penne truffé, joue de bœuf confite, Crumble de parmesan	23€
Poisson du moment, compote de tomates, câpres et Écume de coquillage	18€
Poulpe fumé en salade, tomates, nectarines et pistou	25€

Partage

Burrata, pêches et estragon 9€

Persillé de bœuf grillée,
Sauce chimi-churi et 17€
Pommes de terre confites

Thonine marinée et frit 13€
Ketchup d'abricot et houmous

Fallafels de lentilles, crème de
chèvre et menthe 11€

Foie gras mi-cuit, 15€
Déclinaison de nectarines

Douceurs

Vacherin pêche-cassis et
verveine 8€

100% chocolat 8€

Baba au genépi, tartare de
pommes, mousse vanille 8€

Sélection du fromager 8€

Café gourmand 12 €