

ENTRÉES

Croquettes de joue de boeuf € 12.00
Yaourt grec au zaatar et orange sanguine
(uniquement le soir)

Terrine de porc et volaille € 10.00
Compotée d'oignons rouges, amandes grillées

Houmous de lentilles € 9.00
Salade de lentilles, grenade

Oeuf mollet € 9.00
Céleri et crème de livèche, huile verte

PLATS

Volaille roulée € 23.00
Epinards, purée de pomme de terre aux
herbes, jus réduit

Cochon confit € 24.00
Navet au miel, thym et citron,
jus réduit, condiment citron

Bavette grillée € 25.00
Carottes et betteraves confites, jus de boeuf
réduit à la bière brune

Saumon vapeur € 23.00
Aïoli persil, carottes poireaux champignons et
crème de choux-fleurs

Céleri rôti € 17.00
Rémoulade et jus d'épinard, citron et persil

DESSERTS

Dessert dulce de leche € 11.00
Ganache montée, caramel, cacahuètes, sablé cacao

Poire pochée au spigol € 10.00
crèmeux orange sanguine,
sablé sarrasin

Carpaccio d'ananas € 9.00
Emulsion coco, crumble coco,
sirop vanille citron vert

Camembert € 9.00
Mascarpone herbes, julienne de pommes.
« Fromagerie Hayaud »

FORMULE MIDI

Plat du jour € 18.00

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert

€ 24.00

Entrée

+Plat du jour € 30.00

+ Dessert

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition à l'accueil
Prix nets en euros, taxe et service compris.

Tous nos plats sont 100 % faits maison. Membre du collège culinaire de France