

ENTRÉES

Œuf cocotte € 11.00
Crème d'asperges, asperges grillées

Gravlax de Mulet € 14.00
Crème d'ail au saté, épeautre frit
(Supplément 4 euros dans la formule)

Carottes au curry et citron € 10.00
Carottes rôties, siphon carotte, condiment
citron, coriandre

PLATS

Suprême de volaille € 23.00
Chou pointu braisé, chorizo ibérique,
jus de viande

Agneau confit aux épices € 23.00
Pommes de terre rôties, fondue de poireaux,
Jus d'agneau.

Poisson du moment € 24.00
Crème de céleri, céleri rôti, vierge au kumquat

Polenta crémeuse € 20.00
Pleurotes grillés, oignons braisés

DESSERTS

Tarte chocolat € 12.00
Noisettes, chantilly vanille

Baba € 11.00
Poire, citron, huile d'olive
Supplément rhum : 3 euros

Crème caramel € 10.00
Crumble sarrasin, caramel beurre salé

Sélection de fromages € 12.00
« 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