

menu

MIDI

- Tronçons de Poireaux Confits, Bulots, Emulsion Lard Fumé.
- Asperges Blanches, Sauce Maltaise.
- Pièce de Bœuf Snackée, Pancake de Pomme de Terre, Son Jus Parfumé à L'Ail Noir.
- Fricassée de Linguini Maison aux Légumes Vert, Emulsion d'Ail des Ours.
- Tarte Fraise – Rhubarbe, Crèmeux Chocolat Blanc Parfumé au Thym, Glace maison.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

Assiette de Fromages : 5€

menu

LUNCH

- Raviole de Chèvre de Monsieur Guillou, Crèmeux de Céleri, Coppa Bretonne, Ecume de Noisettes Grillées.
Ou
• Asperges Vertes Fondantes, Feuilleté, Pâte de Citron, Sauce Hollandaise.
- Suprême de Pintade Fermier d'Auvergne, Couscous de Blé vert Fumé & Grillé aux Petits Légumes, Jus Parfumé au Curry à l'Ancienne.
Ou
• Filet d'Omble Chevalier, Cocotte de Légumes Printaniers, Emulsion d'Anguille.
- Gaufrette au Miel de Châtaignier "Chez Samuel", Gelée à l'Orange Sanguine, Crème Glacée au Pain d'Epices.
Ou
• "Petit Lu", Mara des Bois, Crèmeux Pistache, Sorbet Milkshake Fraise.

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert : 28€

menu

SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud » est le concept même du sandwich ouvert danois.

- PØRK - 6€
Rillette de Cochon Parfumé au Café, Crèmeux de céleri, Pickles & Câpres.
- CESAR - 5€
Blanc de volaille Confit aux Aromates, Haricots Vert, Sauce Anchois.
- TUNA - 6€
Comme un Pain Bagnat, Crèmeux de thon & Petits Légumes.
- CHEVRE - 5,50€
Mousse de Chèvre Frais aux Sésames, Crèmeux de Betteraves & Pickles.
- - SØDET - (sucré) 4€
Millet au Lait Parfumé au Citron, Sorbet Exotique.

2 salés + 1 sucré } 14,50€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)
**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes**

+ Dessert

18€