

menu

MIDI

- Asperges Blanches,
Copeaux de Haddock Fumé,
Vinaigrette Normande.
- Tarte Salée aux Blettes & Fêta de Brebis,
Son Mesclun.
-
- Culotte d'Agneau de Lozère Confitée à la
Verveine, Texture de Carottes, Son Jus.
- Fregola Sarda Cuisinées aux Vieux
Parmesan, Aubergines & Olives Kalamata,
Crumble.
-
- Tarte Crumble Fraises & Rhubarbe,
Sorbet 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.

- BEEF - 6€
Tartare de Bœuf d'Aubrac au Pistou, Condiments,
Crèmeux d'Aubergine, Jeunes Pousses.
- PØRK- 5€
Echine de Cochon Confitée au Miel & Fenouil,
Houmous, Pickles.
- HADDØCK - 6€
Céleri Rémoulade aux Pommes Granny & Vieux
Curry, Copeaux de Haddock Fumé, Pickles.
- FØURME - 5,50€
Crèmeux de Fourme d'Ambert, Confiture
D'Echalotes au Miel & Balsamique, Crumble
Noisettes.
-
- SØDET - (sucré) 4€
Fromage Blanc, Granola & Fruits Rouges.

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



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

+ Dessert

18€