

menu

MIDI

- Soupe de Moules de Bouchot au Curry à l'Ancienne, Julienne de Légumes.
- Tarte Feuilleté aux Champignons de Paris, Noisettes Torréfiées, Jeunes Pousses.
- ...
- Culotte d'Agneau de « Lozère » Confite aux Aromates, Compotée d'Aubergines au Cumin, Son Jus.
- Cocotte de Gnocchi de Pomme de Terre Au Parmesan, Courgettes Jaunes, Beurre de Sauge.
- ...
- Gâteau de semoule au Miel Caramélisé, Nage de Citron, Glace Verveine.

Entrée + Plat + Dessert

- 20€ • 18€
- ...

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 18,50€ • 17€

menu

LUNCH

- Tarte Fine de Maquereau Cuit en Escabèche, Cube de Compotée de Tomates Ananas des « Jardins de Nicolas », Chorizo Ibérique, & Jeunes Pousses.
 - Fricassée de Moules de Bouchot du « Mont Saint- Michel » Aux Cèpes en Raviole Ouverte, & Emulsion de Jus de Moules Parfumée au Café.
 - ...
- Filet de Truite Cuit à Basse Température, Courgettes Couleurs, Sabayon aux Amandes Torréfiées.
- Tranche Epaisse de Carré de Cochon Fermier d'Auvergne, Confite aux Feuilles de Figuier, Textures de Betteraves Plurielles, Crumble Noix Pain Grillé & Jus Grassouillet.
- ...
- Le Chocolat Bio « Ceiba » 64% Maison Weiss, Gavotte & Sorbet Mûre - Hibiscus.
 - « Figolu », Sablé Noisette/Souchet, Pâte de Figs, Crèmeux Mascarpone au Miel, & Crème Glacée au Mélilot.

.....

Entrée • Plat • Dessert : 34€

Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 29€

Assiette de Fromages : 5€

menu

SMØRREBRØD

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

- CHICKEN-
Blanc de Volaille, Bacon, Pois gourmands en Vinaigrette, Oignons Fris, Sauce César.
- HARENG-
Brunoise de Hareng Fumé, Salade de Betteraves, Sauce Moutarde.
- GØAT -
Crèmeux de Chèvre Frais, Compotée de Figs, Crumble de Noix.
-
- SØDET - (sucré)
Ile Flottante aux Fruits Rouge & Shiso Pourpre.

2 salés + 1 sucré } 15,50€
+ une salade ou un potage



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

19€