

menu

MIDI

- **Lahmajoun Libanais,**
Sauce Aigrelette au yaourt à la Grecque & Amandes Grillées.
- **Cake à la Livèche "des Jardins de Nicolas",**
Noisettes & Comté,
Jeunes Pousses.
- ● ●
- **Echine de Porc Fermière d'Auvergne,**
Pomme Purée à l'Ancienne,
Sauce Charcutière.
- **Cocotte de Sarrasin aux Champignons,**
Beurre Noisette & Romarin.
- ● ●
- **Mousse au Chocolat "Grand-Mère",**
Sauce Caramel au Baileys

Entrée + Plat + Dessert

- 20€ ● 18€

● ● ●

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 18,50€ ● 17€

Chaque prix est entendu par couleur.

Toute modification entraine le tarif le plus haut ●

menu

LUNCH

- Tatin de Tomates Plurielles
Des Jardins de Nicolas,
Copeaux de Cecina,
& Condiment Prune-Miso.
- Ravioli de Courgettes Zephyr de la Ferme de Léa,
Moules de Bouchot du Mont Saint-Michel,
& Emulsion de Jus de Coquillages au Basilic.
- *****
- Dos de Cabillaud Confit,
Cocotte de Cocos de Paimpol, Palourdes,
& Lait Fumé.
- Filet Mignon de Veau de Lozère,
Texture de Carottes, Tuile de Sarrasin,
& Jus au Serpolet.
- *****
- « Petit Lu »
Confit de Figs, Crémeux Chocolat « Anéo »
De la Maison Weiss Parfumé à la Cannelle,
& Crème Glacée Café.
- Tarte au Chocolat « Bassam » 69%
De la Maison Weiss,
& Sorbet Prune des Jardins de Nicolas.

● ● ● ● ●

Entrée • Plat • Dessert : 34€

Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 29€

Assiette de Fromages : 6€

menu

SMØRREBRØD

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

– BEEF –

*Rosbeef de Rond de Gîte d'Aubrac,
Pickles de Concombre aux Graines de
Moutarde & Sauce Tartare.*

– HADDØCK –

*Emincée de Haddock, Salade de Pois Chiche
aux Raisins Blonds, Sauce Thain & Pickles
Carottes.*

– GØAT –

*Mousse de Chèvres au Miel d'Acacia &
Noisettes, Figs Fraîches.*

●

– SØDET – (sucré)

*Madeleine de "Commercy", Compotée de
Pommes & Fruits Rouge.*

2 salés + 1 sucré
+ une salade ou un potage

15,50€



(Uniquement le Vendredi midi)

**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes
+Dessert**

19€