

## menu

# MIDI

- Pressé de Tête de Cochon à la Vietnamiennne, Pickles.

- Tarte Feuilletée aux Champignons de Paris, Noisettes Grillées, Jeunes Pousses.

•••

- Poitrine de Veau Confite au Citron & Romarin, Polenta Crémeuse au Basilic.

- Cocotte de Lentilles "Blonde Saint-Flour". Tandoori, Noix de Cajou, Petits Légumes, Sauce yaourt.

•••

- Carrot Cake, Lemon Curd.

### 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

- Risotto Carnaroli,  
Compotée de Tomates "Les Dernières du Jardin de Nicolas",  
Vieux Parmesan & Poutargue.

-Tartelette de Moules Bouchot du Mont Saint-Michel,  
Etuée de Poireaux,  
Espuma de Pomme de Terre Ratte Safranée.

\*\*\*\*\*

-Truite Bio Fario Cuite à Basse Température,  
Textures de Courges,  
Ecume à l'Huile de Noisettes de Vensat.

-Filet Mignon de Veau de Lozère,  
Céleri Cuit en Croûte de Foin,  
Sarrasin Grillé, Jus Parfumé au Mélilot.

\*\*\*\*\*

-Ile Flottante,  
Blanc en Neige,  
Sauce Caramel à l'Amaretto,  
Nage au Praliné 50/50 & Sorbet Verveine.

-Tarte Moderne aux Noix de Pécan,  
Crèmeux Caramelatte de la Maison Weiss &  
Glace Caramel.

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.

### – PORK –

*Echine de Porc Confite, Choux Rouge aigre  
Doux aux Condiments Pommes Granny  
Smith.*

### – 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)

*Fromage Blanc & Granola au Miel.*

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



(Uniquement le Vendredi midi)

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

**19€**