

menu

MIDI

- **Croquetas de Poulet Fermier au Jambon Ibérique, Mayonnaise aux Herbes, Jeunes Pousses.**
- **Soupe de Pois Chiche Parfumée à la Cardamome & Lait D'Amande, Crème de Ricotta au Citron.**
-
- **Joue de Bœuf Confite au Vin Rouge, Textures de Carottes, Jus aux Petits Lardons.**
- **Cocotte de Gnocchi de Pomme de Terre, Parmesan, Oignons Frits, Beurre à la Sauge.**
-
- **Tarte aux Poires Bourdaloue.**

Entrée + Plat + Dessert

- 22€ ● 20€

●●●

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 21€ ● 19€

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 : 36€
Entrée • Plat ou Plat • Dessert : 31€

Assiette de Fromages : 7€

menu

SMØRREBRØD

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

– BEEF –

Pressé de Pot au Feu de Bœuf à la Citronnelle, Pomme de Terre Ratte, Cornichons, Crème Moutarde.

– PRAWN –

Crevettes Marinées, Salade de Betteraves Confites, Suprême d'Orange, Crème d'Aneth.

– GØRGØNZØLA –

Panacotta Gorgonzola, Céleri Rémoulade, Noisettes Grillées, Pickles.

●

– SØDET – (sucré)

Cake Châtaignes & Rhum, Compotée de Poires.

2 salés + 1 sucré } 16,00€
+ une salade ou un potage



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

22€