

menu

MIDI

- **Pain de Poissons au Curry Madras, Sauce Poulette.**
- **Tarte Tatin aux Oignons de la "Ferme des Volcans", Gratinée au Vieux Gouda.**
- ● ●
- **Poitrine de Cochon Confitée à la Citronnelle, Textures de Choux Fleur, Jus de Cochon.**
- **Cocotte de Boulgour Torréfiés, Champignons, Emulsion Livèche & Noisettes.**
- ● ●
- **Banoffee Pie, Biscuit Spéculos, Crèmeux Caramel, Chantilly Mascarpone.**

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.

-L'œuf Bio Mollet Moelleux de Chez Léa,
Cocotte de Champignons &
Moules Bouchot du Mont Saint-Michel,
Espuma à l'Absinthe.

-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.

– SALMON –

Saumon Gravelax aux Agrumes, Salade de Betteraves, Pamplemousse, Pickles.

– GØRGØNZØLA –

Panacotta Gorgonzola, Céleri Rémoulade, Noisettes Grillées, Pickles.

●

– SØDET – (sucré)

Pancake, Coulis de Framboises.

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



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

22€