

menu

MIDI

- Raviole Wonton, cochon, crevettes, Consommé parfumé au curcuma, chitakés, & pousses de soja.
- Pizzetta aux champignons & parmesan.
- ...
- Hampe de bœuf snackée, Pancake de panais, & Jus aux poivres.
- Gnocchi de pomme de terre, Crémeux de butternut, voile de comté, & émulsion lait noisette.
- ...
- ● Apfelstrudel aux pommes et fruits secs, & glace du jour.

Entrée + Plat + Dessert

● 22€ ● 20,00€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

● 20,00€ ● 18,50€

menu

LUNCH

- Pâté en croûte de canard parfumé aux champignons, gel de mûre-genièvre, pickles, & jeunes pousses : 16€
- L'œuf bio de chez Léa mollet moelleux, crémeux de champignons, sauce Bourguignonne : 16€
- ...
- Jarret de veau label rouge du Bourbonnais à la Milanaise, gnocchis au parmesan, moelle de bœuf, & jus aux pelures d'orange: 25€
- Filet de truite des Monts d'Aubrac confit, poireaux de pays fondants, bouillon beurré aux algues wakamé, & tuile de sarrasin : 26€
- ...
- Tarte au citron meringuée au citron bergamote, sablé noisette, & crème glacée à la verveine de Chris : 10€
- Barre au chocolat Altara 63% de la maison Weiss, croustillant praliné-sésame noir, Streusel, & sorbet yuzu : 10€

Entrée + Plat + Dessert

36,00€

menu

SMØRREBRØD

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

– BANH MI –

Jarret de persillé de cochon, houmous de lentilles, chutney de graines de moutarde, pickles d'oignons.

– HADDOCK –

Lamelles de haddock fumé, salade de choux fleur crus & cuits parfumés à l'orange & graines de tournesol torréfiées.

– VÉGÉ –

Crémeux de « bleu de la Mémé », salade d'endives, poires fraîches & noix.

.

– SØDET – (sucré)

Brownie aux noix de pécan caramélisées, glace à l'amande.

DISPONIBLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 salés + 1 sucré } 17,50€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)

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

20€