

menu

MIDI

- Nuggets de volaille aux noix et gouda, Ketchup de butternut des « jardins de Nicolas », & jeunes pousses.
- Bissara Marocaine de pois cassés parfumé au cumin, & focaccia toastée.
- ...
- Jolie de cochon braisées à la bière, Boutons de Paris, & gratin de macaroni de la « Ferme Landriaux ».
- Risotto de carnaroli de choux fleur, Amandes grillées & zest de citron.
- ...
- Paris-Brest, & glace maison.

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.

– PØRK –

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

– HARENG –

Tronçons de hareng, poireaux confits, sauce moutarde à l'ancienne.

– GØAT –

Crèmeux de chèvre frais au miel d'ici, salade d'endives aux poires & noix.

– SØDET – (sucré)

Petit bichon au citron.

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€