

## menu

# MIDI

- Beignet de lapin à la moutarde, Fromage frais aux fines herbes, & jeunes pousses.
- Ravioli de petit pois infusé à l'agastache, & beurre blanc au citron.
- 
- Echine de cochon confite à la badiane, Polenta crémeuse au romarin et parmesan, & jus de cochon.
- « Dahl » de lentilles aux petits légumes Parfumées aux épices Indienne, & sauce yaourt aigre douce.
- 
- Biscuit roulé au confit de fraises, Crème mascarpone, & sorbet fromage blanc aux fleurs de sureau.

Entrée + Plat + Dessert

- 22€ • 20,00€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 20,00€ • 18,50€

## menu

# LUNCH

- Les asperges blanches de « Balda » confites, Œuf bio mollet moelleux, melba d'anguilles fumées, & Hollandaise au lait d'amande : 16€
- Raviole de Saint- Nectaire de la ferme du « Clos », Consommé de bœuf infusé au foin, & compotée d'oignons : 16€
- 
- Cuisse de poulette des « Volaille d'Alice » à plat, Sorgho, morilles, légumes printaniers, & jus de volaille au Noilly Prat : 25€
- Truite des « Monts d'Aubrac », Crémeux de céleri, crumble de noisettes, & bouillon Livèche : 26€
- 
- « Dark » tartelette, Crémeux ivoire-café, caviar de chocolat, & glace vieux rhum : 10€
- « Pavlova », Chantilly mascarpone parfumée à la vanille, Gariguettes, pâte de rhubarbe, crumble, nage de fraises, & sorbet infusé au genièvre : 10€

Entrée + Plat + Dessert

36,00€

## menu

# SMØRREBRØD

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

– PØRK –

*Echine de porc torikatsu, salade de pomme de terre « Délicatesse », vinaigrette au miso de riz, & pickles d'échalotes.*

– TUNA –

*Crémeux de thon à la mayonnaise à l'huile de tournesol, fines herbes, salade de pois gourmands, & graines de tournesol torréfiées.*

– VEGEE –

*Crémeux de chèvre au miel, salade de carottes & noix de cajou.*

•

– SØDET – (sucré)

*Viennois chocolat, coulis de framboises, & chantilly maison.*

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€