

menu

MIDI

- Rillettes de poisson au curry Madras, mascarpone, & pain de campagne toasté.
- Gaspacho de tomates « Noire de Crimée », & crémeux burrata au basilic.
- ...
- « Butter chicken », Cuisse de poulet confite, noix de cajou torréfiées, & riz parfumé.
- Cocotte de quinoa bicolore, textures de courgettes, & émulsion livèche.
- ...
- « Ché Bap », Blanc manger tapioca au lait de coco, & crème glacée maïs.

Entrée + Plat + Dessert

- 24€ ● 22,00€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 22,00€ ● 20,00€

menu

LUNCH

- Raviole de chèvre frais « des Sagnes »
A la farine de sarrasin torréfié,
& crémeux de petits pois à l'amande : 16€
- Gravelax de bœuf d'Aubrac aux épices du MAGRHEB,
Caviar d'aubergines au ras el-hanout, pickles,
& tuile croustillante à la farine de maïs : 16€
- ...
- La cuisse de poulette des « Volailles d'Alice » confite,
Textures de courgettes de « chez Léa »,
& jus parfumé à la verveine : 24€
- Truite des « Monts d'Aubrac »,
Textures carotte primeurs, crumble noisette,
& émulsion beurre noisette : 26€
- ...
- Le chocolat « Li chu »
De la maison weiss en 6 textures, gelée de pissenlit,
& glace à la crème de miel de la « famille Maistre » : 10€
- « Rouleau de printemps »,
Riz au lait cuisiné au lait de coco,
Compotée de rhubarbe de « chez Nico »,
& sorbet fraise-sureau : 10€

Entrée + Plat + Dessert

41,00€

menu

SMØRREBRØD

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

– BEEF –

Fine tranche de rosbœuf d'Aubrac confit au romarin, crémeux au citron, raifort & pickles de concombres.

– HARENG –

Filet de hareng fumé, salade de carottes aux fines herbes & crémeux de carottes.

– FETA –

Féta marinées & salade de courgettes au basilic.

•

– SØDET – (sucré)

Clafoutis cerises, glace maison.

DISPONIBLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 salés + 1 sucré } 20,00€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)

Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes

+Dessert

24€