

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Dahl de lentilles corail aux petits légumes,
Et salade de tomates à l'échalotes

Ou

Velouté de petits pois à la menthe,
Crème légère au citron et croutons dorés

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,
Confit de légumes Niçois, crème de basilic et pommes de terre persillées

Ou

Carré de cochon* rôti au beurre noisette,
Ecrasé de pommes de terre, piperade de poivrons et jus aigre doux

Dessert - 8€

Chocolat croustillant,
Biscuit moelleux aux sarrazin, feuilletine praliné
Et ganache au chocolat

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEFS

Les Entrées

Asperges Blanches, 18€

Sauces Hollandaise et Crumble Parmesan

Terrine de Cochon* et Volaille* 14€

aux Baies Roses, Epices douces, et Gel Oignon rouge

Croque de Pierre, 17€

Pain de Campagne aux graines, Jambon* truffé et comté
fruité

Salade Caesar, Entrée 15€

Blanc de volaille*, Cœur de romaine, Plat 23€
copeaux de parmesan, et croutons dorés

Les Plats

Filet de Bœuf* 34€

Ecrasé de Pomme de terre aux herbes,
Salade de Chou et Jus réduit au Porto

Pavé d'Espadon rôti, 27€

Gnocchis de Polenta, carottes Fanes
et Sauce « Chimichurri »

Tartare de Bœuf* Charolais 22€

Salade et Pomme de terre Grenailles

Gratin de Raviole du Dauphiné, 20€

Crème d'Ail en persillade et Roquette

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes
Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-
nous la demander.