

## 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 sarrasin, 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, copeaux de parmesan, et croutons dorés	Plat 23€

### Les Plats

Filet de Boeuf*	34€
Ecrasé de Pomme de terre aux herbes, Salade de Chou et Jus réduit au Porto	
Pavé d'Espadon rôti, Gnocchis de Polenta, carottes Fanes et Sauce « Chimichurri »	27€
Tartare de Boeuf* Charolais Salade et Pomme de terre Grenailles	22€
Gratin de Raviole du Dauphiné, Crème d'Ail en persillade et Roquette	20€

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.