

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Brioche perdue au saumon fumé, pousses d'épinards et sauce Hollandaise

Ou

Gaspacho de concombres et avocats au wasabi, crème au basilic et croûtons dorés

Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Crème de petits pois et carottes en 3 textures

Ou

Magret de canard* rôti, déclinaison de betteraves, jus à l'orange et pommes de terre confites

Dessert - 8€

Compotée acidulée d'abricots, chantilly pistache et sorbet verveine

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Echine de cochon cuit basse température, 13€

Servi comme un carpaccio, siphon moutarde, ketchup maison et oignons frits

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

Boudin Basque « Christian Parra » 26€

Ecrasé de patates douces aux herbes,
Salade de Chou et jus aigre-doux

Tartare de Bœuf* Charolais 22€

Pommes de terre grenailles rôties et
Mêslun de salade

Pavé d'Espadon rôti, 27€

Gnocchis de Polenta, carottes Fanes
et Sauce « Chimichurri »

Gratin de Ravioles du Dauphiné, 22€

Tomates cerises sautées à l'ail, crème basilic
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.