MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Royale de poivrons au piment d'Espelette, crème de chorizo et chou chinois
Ou

Salade de quinoa aux petits légumes, œuf mimosa et vinaigrette au miel

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Dahl de lentilles corail, sauce coco gingembre et tomates fraîches à l'échalotte
Ou

Suprême de volaille* fermière rôti au thym,
Ecrasé de pommes de terre au herbes, sauce Alfredo et pesto de roquette

Dessert - 8€

Cheesecake au citron vert et déclinaison de pêches

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Vitello Tonnato, Entrée 14€
Roti de veau* finement tranché, Plat 26€
mayonnaise au thon, capres, parmesan, roquette et
pickles d'oignons

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

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.

Les Plats

Boudin Basque « Christian Parra » 26€
Déclinaison de carottes, pommes de terre fondantes et jus
réduit au Porto

Tartare de Bœuf* Charolais 22€
Pommes de terre grenailles rôties et
Mesclun de salade

Pavé d'Espadon rôti, 27€
Gnocchis de Polenta, carottes Fanes
et Sauce « Chimichurri »

Gratin de Ravioles du Dauphiné, 22€
(Supplément 4€ Buratina)

Tomates cerises sautées à l'ail, crème basilic
et roquette