

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Rillettes de cabillaud à la moutarde, fine tartine de rouille et coulis de piquillos

Ou

Bruchetta « minute » au caviar d'aubergine, tomates, féta, basilic roquette et courgettes

Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Brocolis en deux cuissons, crème à l'anchois, chou chinois et pommes de terre persillées

Ou

Echine de porc* fermier rôti à l'ail,
Lentilles confites au jus, oignons fondants et jus « façon BBQ »

Dessert - 8€

Pavlova à la noix de coco, sorbet mangue et chantilly

* 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

Filet de Bœuf* Charolais, 35€

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, haricots verts au beurre et échalotes, jus 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€ Burratina)

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