

MENU DE LA SEMAINE

(Entrée / plat) ou (plat / dessert) 26€

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du lundi au samedi uniquement au déjeuner

Entrées – 11€

Velouté froid du moment

Ou

Falafel aux épices douces,

Yaourt grec à l'ail confit, citron et pousses d'épinard

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,

Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, confit d'oignons, crème d'ail et roquette

Ou

Joue de cochon* confite au gingembre et curcuma,

Chou chinois, pickles et pomme de terre confites à l'huile de sésame

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Tartelette sablée aux fruits noirs,

Ganache montée à la tonka, myrtille, cassis et mûre

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Croque de Pierre, 18€

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

Burratina, 15€

Carpaccio de tomates, pesto de basilic et purée d'olives noires

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€

Pommes de terre grenailles rôties et
Mescalun de salade

Onglet de Bœuf* de chez « TeteBech » 34€

Écrasé de pommes de terre, cœur de romaine et légumes croquants et jus réduit

Gratin du moment, 22€

Crème d'aubergine, tartare de tomates à l'échalotes et straciatella

Pavé d'espadon rôti au thym 35€

Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de maïs et « salsa verde »

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.

*Viande Origine France + Viande Origine UE

Toutes nos glaces et sorbets sont fournies par « Glace des Alpes »