

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés/except week-end and public holidays)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Crèmeux de panais, œuf parfait et saucisse de châtaigne « façon » meurette
Creamy parsnip, perfect egg and chestnut sausage

OU/OR

Velouté de topinambour, fourme d'Ambert et noisettes
Jerusalem artichoke velvety, fourme d'Ambert and hazelnuts

Quasi de veau rôti, sommité de chou-fleur et pomme granit, condiment de tamarin et cacahuète
Quasi veal, cauliflower and granite apple, tamarind condiment and peanut

OU/OR

Poisson du marché confit à huile d'olive vanillée, cannelloni de brandade de courgette et Piquillos, jus de bouillabaisse
Market fish confit with vanilla olive oil, zucchini brandade cannelloni and Piquillos, bouillabaisse juice

Assiette de fromages
Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€), petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane
Chef's café gourmand (suppl. 2.50€), selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Entremet réunion Mangue noix de coco, sorbet à la baie de passion
Coconut and mango mousse, passion fruit sorbet

