

# menu midi

du mardi au vendredi (hors jours fériés)

**ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT - 22€**

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€**

prix service compris (15%)



## entrées - 8€

Poireaux mimosa, vinaigrette, noix de cajou, sauce passion

Crêpe au sarrasin, espuma de pomme de terre fumée, velouté aux herbes, Tobbiko

Pâté en croute, pickles de moutarde et d'oignon rouge, salade d'herbes (+3€)

## plats - 15€

Filet de dinde en ballotine, sauce "butter chicken", légumes de saison

Gnocchis au beurre, Topinambour, noix grillées, cerfeuil

Pithiviers de Bœuf Simmental, foie gras, lard rosso, sauce Salmis (+7€)

## desserts - 8€

Vacherin marron-framboise, meringue à la rose, glace vanille, crème marron-framboise

Panna Cotta au Romarin, sauce choco-romarin, concassé de chocolat noir

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les plats mentionnés sont susceptibles d'être remplacés très fréquemment

### VINS BLANCS 12,5cl

AOC Muscadet Sèvre et Maine **8€**

AOC Ventoux, Grenache Blanc **9€**

AOC Beaujolais, Chardonnay **10€**

### VINS ROUGES 12,5cl

AOC Côtes-du-Rhône Bio, Counoise **9€**

Vin de France, Carignan

AOC Bourgueil, Cabernet franc

### BULLES 12,5cl

AOC Crémant de Loire **10€**

**8€ ROSÉ** 12,5cl

**10€** AOC Côtes de Provence **8€**