



MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€

Entrée /Plat /Dessert – 28€

Entrée /Plat /Dessert/Verre de vin - 32€

ENTRÉES

Carpaccio de tête de veau, vinaigrette Gribiche

ou

Œuf mayo, maquereau grillé, crumble parmesan

ou

Velouté de lentilles aux épices douces et coco

PLATS

Pot au feu d'échine et saucisse fumée, toast à l'ail

ou

Gravlax de truite rose, yaourt tagète yuzu

ou

Gnocchis, crème de cèpe, comté

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Pudding de pain perdu, caramel cacao-sésame noir

ou

Tarte amandine figues, hibiscus, shizo



DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm



Starter/main course or Main course/dessert – 23€

Starter/main course/dessert – 28€

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32€

STARTERS

Calf's head carpaccio, *Gribiche* vinaigrette

or

Egg mayo, grilled mackerel, parmesan crumble

or

Lentil velouté with mild spices and coconut

MAIN COURSES

Pork shoulder pot-au-feu with smoked sausage, garlic toast

or

Pink trout gravlax, tagetes–yuzu yogurt

or

Gnocchi, porcini cream, *Comté*

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Brioche bread pudding, cocoa–black sesame caramel

or

Fig almond tart, hibiscus, shiso