



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

Terrine pressée d'agneau confit au cumin, chutney mirabelles

ou

Tarama de haddock, chou-fleur, socca

ou

Œuf moelleux, crème de panais, noisettes, vin jaune

PLATS

Rôti de bœuf fumé, pommes grenailles, sauce Choron

ou

Ceviche de merlan, coco, gingembre, coriandre

ou

Risotto épeautre, topinambours, jus de persil

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Tarte au chocolat praliné, caramel tonka

ou

Crêpes façon Suzette



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

Pressed terrine of confit lamb with cumin, mirabelle plum chutney

or

Smoked haddock tarama, cauliflower, socca

or

Soft-boiled egg, parsnip cream, hazelnuts, *Vin Jaune*

MAIN COURSES

Smoked roast beef, baby potatoes, Choron sauce

or

Whiting ceviche, coconut, ginger, coriander

or

Spelt risotto, Jerusalem artichokes, parsley jus

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Chocolate praline tart, tonka caramel

or

Suzette-style crêpes