



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

Escabèche de rouget et maquereau, fondue de fenouil

ou

Ballotine de volaille, chutney de chou rouge

ou

Cappuccino de champignons et comté vieux

PLATS

Garbure à l'estragon, échine, lard fumé

ou

Lieu noir vapeur, beurre blanc au lait ribot

ou

Pâtes langues d'oiseaux, courge, gorgonzola

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Mont-Blanc aux marrons, sorbet cassis

ou

Feuille à feuille poire chocolat



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

Marinated red mullet and mackerel, melted fennel

or

Chicken *ballotine*, red cabbage chutney

or

Mushroom cappuccino, aged Comté cheese

MAIN COURSES

Garbure with tarragon, pork shoulder, smoked bacon

or

Steamed pollock, buttermilk *beurre blanc*

or

Orzo pasta, squash, gorgonzola

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Mont-Blanc chestnut dessert, blackcurrant sorbet

or

Pear and chocolate *mille-feuille*