



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

Gnocchis, crème de n'duja, salade d'herbes

ou

Haddock fumé et chou rouge, coriandre, granny smith

ou

Velouté glacé de brocoli et ricotta, croûtons à l'ail

PLATS

Fricassé de ris d'agneau, morilles, vin d'Arbois, grenailles

ou

Soupe de poissons, bouillon fumé au safran, petits légumes

ou

Orecchiette, cime di rapa, citron confit, amandes grillées

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Tarte aux agrumes et fleur d'oranger

ou

Poire Belle Hélène au thé noir



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

Gnocchi, 'nduja cream, herb salad

or

Smoked haddock and red cabbage, coriander, *Granny Smith* apple

or

Chilled broccoli and ricotta velouté, garlic croutons

MAIN COURSES

Lamb sweetbread fricassee, morels, *Arbois* wine, *grenaille* potatoes

or

Fish soup, smoked saffron broth, baby vegetables

or

Orecchiette, cime di rapa, preserved lemon, toasted almonds

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Citrus tart with orange blossom

or

Poire Belle Hélène with black tea