



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

Pressé de volaille et foie gras, chutney aigre-doux

ou

Croustade de brandade, sauce anguille fumée

ou

Asperges blanches tièdes, vinaigrette miel-moutarde

PLATS

Coquillettes jambon champignons, comté vieux

ou

Saumon à la nage, risotto d'épeautre, tartare d'algues

ou

Polenta crémeuse, légumes aux épices cajun

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Blanc manger coco, ananas, kiwi

ou

Moelleux chocolat, glace banane vanille



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 chicken and *foie gras*, sweet and sour chutney

or

Salt cod croustade, smoked eel sauce

or

Warm white asparagus, honey-mustard *vinaigrette*

MAIN COURSES

Coquillettes pasta with ham and mushrooms, aged *Comté*

or

Poached salmon, spelt risotto, seaweed tartare

or

Creamy polenta, Cajun-spiced vegetables

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Coconut blancmange, pineapple, kiwi

or

Chocolate fondant, banana vanilla ice cream