



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

Saumon gravlax, tagète, concombre

ou

Œuf moelleux, crème de chorizo, croûtons

ou

Salade de betterave, chutney prune, yaourt fumé

PLATS

Fricassée de volailles aux morilles, riz pilaf

ou

Spaghetti à la crème de homard, basilic, citron confit

ou

Asperges blanches aux agrumes, viennoises d'herbes

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Paris-Brest praliné pistache

ou

Vacherin cassis, 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

Gravlax salmon, *tagetes*, cucumber

or

Soft-boiled egg, *chorizo* cream, croutons

or

Beetroot salad, plum chutney, smoked yogurt

MAIN COURSES

Chicken fricassée with *morel* mushrooms, *pila* rice

or

Spaghetti with lobster cream, basil, preserved lemon

or

White asparagus with citrus, herb *viennoises*

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Paris-Brest with pistachio praline

or

Blackcurrant *vacherin*, banana, vanilla