



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

Tourte feuilletée de cochon, noisettes, vin jaune

ou

Vichyssoise de pommes de terre, haddock fumé

ou

Tartare de betterave, chèvre, raifort

PLATS

Carpaccio de tête de veau, salade tiède de pommes grenailles

ou

Ceviche de poisson blanc, lait de coco, coriandre

ou

Pâtes langues d'oiseaux, piquillos, citron confit, basilic

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Tartelette chocolat, fève tonka,

ou

Riz au lait, fruits rouges, cardamome verte



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

Pork pithivier, hazelnuts, *vin jaune*

or

Potato *vichyssoise*, smoked haddock

or

Beetroot *tartare*, goat's cheese, horseradish

MAIN COURSES

Veal head carpaccio, warm grenaille potato salad

or

White fish ceviche, coconut milk, coriander

or

Orzo pasta, piquillo peppers, preserved lemon, basil

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Chocolate tartlet, tonka bean

or

Rice pudding, red berries, green cardamom