



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

Velouté de champignons, crème fouettée au curcuma

ou

Saumon mariné au sel marin, coulis de pomme verte au raifort

ou

Gnocchi de pommes de terre, crème de Beaufort, jambon Cecina

PLATS

Raviolis aux épinards et à la brousse, émulsion végétale à la fleur d'hibiscus

ou

Pavé de maigre en croûte de beurre fumé, sauté de deux pommes

ou

Cuisse de volaille confite, polenta crémeuse au parmesan

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Coupe du moment

ou

Figue noire caramélisée, crème de cassis



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

Mushroom velouté, turmeric whipped cream

or

Sea salt-cured salmon, green apple and horseradish coulis

or

Potato gnocchi, Beaufort cream, Cecina ham

MAIN COURSES

Spinach and brousse cheese ravioli, hibiscus flower-infused vegetable emulsion

or

Meagre fillet with a smoked butter crust, sautéed duo of apples

or

Confit chicken leg, creamy Parmesan polenta

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Seasonal sundae

or

Caramelised black fig, blackcurrant cream