



MENU DÉJEUNER

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

Ceuf parfait, crème aux champignons, compotée de pomme et de fenouil

ou

Raviolis de pommes de terre et de lieu jaune, crème au citron

ou

Gnocchis de pommes de terre, pesto au basilic, jambon Cecina

PLATS

Millefeuille d'aubergine gratiné, quinoa aux fines herbes

ou

Pavé de saumon poêlé, chou-fleur rôti au four

ou

Filet de canette rôti, potimarron grillé, jus de rôti

DESSERTS

Assiette de fromages de Taka et Vermo

ou

Coupe de glace aux algues nori, gingembre confit au sucre, caramel au beurre
salé

ou

Kaki façon tarte Tatin, crème fouettée aux baies roses



LUNCH 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

Perfectly cooked egg, mushroom cream, apple and fennel compote

or

Potato and pollock ravioli, lemon cream sauce

or

Potato gnocchi, basil pesto, Cecina cured ham

MAIN COURSES

Gratinated aubergine *millefeuille*, quinoa with fresh herbs

or

Pan-seared salmon fillet, oven-roasted cauliflower

or

Roasted duck breast, grilled red kuri squash, roasting jus

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Nori seaweed ice cream, candied ginger, salted butter caramel

or

Persimmon *tarte Tatin*, pink peppercorn whipped cream