MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES

PLAT SEUL 15,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 21,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25,00

Entrées

Comme une tomate farçie
Crème de moules et courgettes
Panna cotta de petit pois et vierge de légumes

Plats

Paleron de bœuf, émulsion de raifort et churros de pomme de terre
Parmentier de poisson et jus de roche
Risotto de crozets et légumes verts

Desserts

Parfait à la cerise
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS *à la Carte*

Tartare de saumon et avocat, fruit de la passion 14,50

Pâté en croûte, Pickles de légumes 14,50

Gravlax de truite aux agrumes 13,50

Filet de boeuf aux 4 poivres 29,50
Frites

Tartare de bœuf charolais 19,90
Frites

Cabillaud confit au citron vert 23,50
Ecrasé de pommes de terre aux olives, coulis de tomates

Salade César 18,50
Suprême de volaille, copeaux de parmesan, salade romaine

Salade de hareng 16,50
Pomme de terre à la crème, pomme granny smith

Salade Caprese 17,20
tomates anciennes, burrata, Pesto de basilic

Glaces, Sorbets artisanaux . . . . . .
vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, pistache
1 boule 2,60 / 2 boules 5,10 / 3 boules 7, 50

Supplément chantilly maison 1,00

Pêche Melba 9,50

Crêpes suzette, glace vanille Flambées à table 11,00

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.
La liste des allergènes est disponible sur demande.