

FORMULES DEJEUNER

du 10 au 14 juin 2024

Disponible uniquement le Midi du Lundi au Vendredi (Hors jours fériés)

Menu du jour à 21,50€

Entrée + Plat + Dessert

Entrées du jour:

Gaspacho de petits pois, haddock fumé,
tomates confites, huile d'olive et menthe

ou

Sot-l'y-laisse confit, poivrons rôtis,
olives noires et cébettes

Plats du jour :

Mousseline de volaille, sucrine braisée,
spaetzle, sauce moutarde

ou

Encornets basse température,
méchouia, légumes secs et sauce satay

Menu à 37,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Entrée à la carte 14,00 €

Veau façon vitello,
sauce gribiche, toast de seigle,
radis croquants,
chlorophylle de fanes de radis

Plat à la carte 25,00€

Côtelettes d'agneau de Lozère,
pressé de pommes de terre à
l'estragon, beurre au piment
d'Espelette, jardinière, crème de
cèpes

Entremets cacahuète façon snickers, glace artisanale

ou

Mirliton abricot, ganache chocolat blanc et estragon, sorbet artisanal

ou

Sélection de Fromages d'Auvergne et ses accompagnements

Plat du Jour : **17,00€**

Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert : **19,00€**

Entrée ou Dessert ou Fromage du jour : **9,00€**

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise