

# FORMULES DEJEUNER

Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

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

## Menu 19,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 17 €  
Plat du jour = 15 €

Bisque de crevettes, tuiles aux  
algues

ou

Bokit au boeuf confit, citronnelle  
et légumes croquants

## Menu 36€

Thon mi-cuit, purée et chips  
d'artichaut, gel cardamome,  
pâte de cajou

[ 14€ à la carte ]

Onglet de veau grillé, aubergine  
et crozet, jus de viande au  
gingembre

ou

Parmentier de morue,  
courgettes, sauce vierge tomate,  
olive et piquillos

Viande du jour, pommes de terre  
grenailles, jardinière de légumes et  
sauce bleu d'Auvergne

[ 25€ à la carte ]

Flan pâtissier en croûte, caramel au beurre salé, glace artisanale

ou

Biscuit moelleux au pavot, crémeux citron, fraises fraîches, émulsion citron,  
sorbet artisanal

ou

Sélection de Fromages d'Auvergne et ses accompagnements  
( supplément 3 euros dans le menu 19,50€ ou 17€ )

Entrée et Dessert de la formule déjeuner à la carte : 7€  
Fromage à la carte : 11,00€

MERCI DE NOUS INDICHER 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