

# FORMULES DEJEUNER

Semaine du 26 février au 1<sup>er</sup> mars 2024

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

## Menu 21,50 €

Terrine d'églefin et haddock,  
mayonnaise légère à l'aneth

ou

Velouté de butternut, noisettes,  
coulis de persil, crème montée au  
curry

[ 9,00 € à la carte ]

## Menu 37,00 €

Foie gras poêlé, bouillon bonite,  
huile de sésame, betterave, toast  
de seigle, chou chinois

[ 14,00 € à la carte ]

Risotto d'épeautre à la sauge, cantal,  
émulsion d'herbes

ou

Boeuf bourguignon, légumes de saison,  
spätzle, jus vin rouge

[ 17,00 € à la carte ]

Magret de canard, déclinaison de  
céleri, condiment pomme et poivre,  
jus de viande

[ 25,00 € à la carte ]

Merveille chocolat et noisette, meringue, glace artisanale à la noisette

ou

Sablé breton aux graines de fenouil, crémeux et compotée de pomme, sorbet  
artisanal pomme verte

ou

Sélection de Fromages d'Auvergne et ses accompagnements

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

Plat du Jour : 17,00€

Entrée ou Dessert ou Fromage à la carte : 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, céleri, 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