

FORMULES DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 septembre 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 €

Focaccia, potimarron rôti,
feta à l'huile d'olive et coppa

ou

Brocolis fondants, haddock,
crème d'anguille fumée, fines
herbes

Menu 36€

Tarte fine figue et foie gras
poêlé, compotée aux figues et
poivre tchuli

[14€ à la carte]

Brandade de morue, émulsion
d'oignons caramélisés, olives et
pistaches

ou

Paleron de boeuf fondant, carottes
au cumin et jus moutardé

Filet de boeuf grillé, pommes de
terre grenailles et trompettes de la
mort, sauce au bleu d'Auvergne

[25€ à la carte]

Mousse chocolat noir, piment langue d'oiseau, caramel beurre salé et crumble aux
graines

ou

Chou chantilly tonka, compotée de pêches et glace artisanale

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 : 17€

Fromage à la carte : 9,00€

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