

MENU 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

**MENU MIDI A TITRE INDICATIF ( nos produits changent régulièrement)**

Gaspacho poivrons rouges/concombre/cèleri, jambon cru

Ou

Mâche, mousse de roquefort, figues, pignons de pins

Ou

Tartare de cabillaud au citron Kombava, chips de riz crème citronnée

Ou

Tataki de Bœuf, carottes glacées, purée de carottes, huile verte

-----

Rondin d'Onglet poêlé à la Fleur de Sel, sauce Béarnaise

Ou

Dos de Bonite **mi-cuit**, sauce Chimichurri

Ou

Escalope de Foie de Veau poêlée au vinaigre de Framboise

Ou

Filet de Dorade Royale, sauce écrevisses sauvages, sauce vierge

Ou

Burrata di Buffala, purée de courgettes

Ou

Pluma de cochon Ibérique snackée au piment d'Espelette

Ou

½ Magret de Canard laqué aux Baies de Timur

-----

Assiette de Fromages **Ou** 1/2 Saint Marcellin

Ou

Faiselle (Nature **ou** Crème **ou** Coulis Fruits exotiques)

Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Trilogie de sorbets et salade de Fruits Rouges au Citron

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Tartelette sésame noir, crème pâtissière citron, sorbet citron, ganache sésame noir

Ou

Abricots rôtis, cake noisette, confit abricot, ganache à la fève de Tonka