

Entrée / plat ou Plat / dessert 22€

Entrée / plat / dessert 26€

MENU DEJ DE LA SEMAINE



13/02/2024

Entrées

OS À MOELLE GRATINÉ, PERSIL TUBÉREUX, MOUILLETES TRUFFÉES +2€
Bone marrow gratin, tuberous parsley, truffled bread toast +2€

ACCRAS DE LIEU NOIR, CHUTNEY MANGUE À LA MOUTARDE DIABLESSE
Pollack accras, mango chutney with diablesse mustard

PAIN DE MANIOC, FROMAGE FRAIS AUX HERBES
Cassava bread, cream cheese with herbs

Plats

COQ AU VIN FAÇON PICOTTE
Picotte way coq au vin

PÊCHE DU JOUR, MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR, SALADE DE PUNTARELLE À L'ORANGE +3€
Fish of the day, Jerusalem artichoke muslin, puntarelle salad with orange +3€

SPAGHETTIS À LA SAUCE TOMATE ET ORIGAN, OLIVES, CÂPRES CROUSTILLANTES
Spaghettis with tomato and oregano sauce, olives, fried capers

Desserts

PAVLOVA, CRÉMEUX D'AVOCAT AU MIEL, KIWI, GRAINES DE PAVOT
Pavlova, creamy avocado with honey, kiwi, poppy seed

MOELLEUX AU CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISE, CRÈME ANGLAISE
White chocolate & raspberry cake, custard

DUO DE FROMAGES +2€
Cheese duo +2€

Prix net ttc