

formule midi

restaurant

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais et de saison. Nous dépendons des arrivages journaliers, le menu évolue donc au fur et à mesure de la semaine



entrée + plat ou plat + dessert = 23€

entrée + plat + dessert = 27€

entrée = 8€

plat = 18€

dessert = 6€

entrées

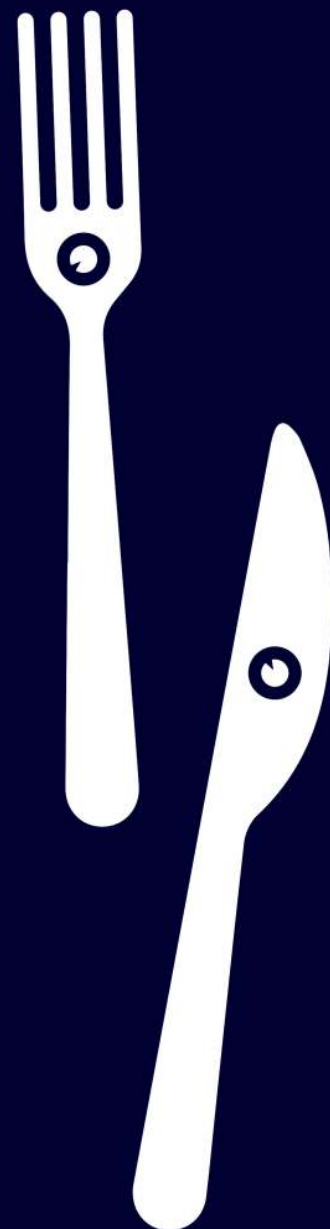
- Tartare de veau de l'Aveyron, crème au wasabi
champignons de Paris, radis
- Tataki de bonite de St Jean de Luz, dashi
tempura nature et chou pak choi

plats

- Gigot d'agneau des Drailles, panais rôtis
purée de céleri, pourpier d'hiver, jus aux herbes
- Merlan en colère, pomme de terre frite
mesclun et sauce tartare

desserts

- Panna cotta au sirop d'érable, raisin blond et noix de pécan
- Crumble pomme/gingembre, crème fraîche à la bergamote confite



Restaurant ouvert du mardi au samedi

midi: 12h - 14h30 / soir 19h - 22h30