

# Les Menus

## MARCHÉ DU MIDI (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ ET MIGNARDISES

25 €

## MENU GOURMAND

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT

40 €

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / 2<sup>E</sup> ENTRÉE \* / PLAT / DESSERT

51 €

ASPERGES / MOUSSELINE / PARMESAN / CRUMBLE DE NOIX / JAMBON IBÉRIQUE

OU

PANA COTTA DE FÈVES / TRUITE FUMÉE / CONCOMBRE / GEL DE POMMES / NOUGAT DE RICOTTA

OU

TATAKI DE THON / SÉSAME / GUACAMOLE / PAMPLEMOUSSE ROSE / CRÈME DE CACAHUÈTE

\*\*\*

RIS DE VEAU POÊLÉ / PETIT POIS / JUS DE RÉGLISSE / CITRON CONFIT / SPEAK \* (FORMULE À 51 €)

\*\*\*

POISSON DU MOMENT FAÇON PAELLA / SAFRAN / CHORIZO / PETITS POIS / SAUCE VIN BLANC / POIVRON

OU

PIÈCE DE BŒUF / BÉARNAISE / DÉCLINAISON DE CAROTTES / POMMES GRENAILLES

OU

PIGEONNEAU CUIT EN COCOTTE / SAUCE VADOUVAN / PANISSE / PETITS POIS / ASPERGE (+ 10€)

\*\*\*

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE LA RÉGION

OU

NOUGAT GLACÉ / CROUSTILLANT DE SÉSAME / COULIS PISTACHE

OU

CRÉMEUX RHUBARBE / SORBET FRAISE / MERINGUE

Menu servi par table entière / aucun changement possible

Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.

Merci pour votre compréhension.