



MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€

Entrée /Plat /Dessert – 28€

Entrée /Plat /Dessert/Verre de vin - 32€

ENTRÉES

Salade de foie de veau, prune, betterave

ou

Tarama de haddock fumé, chou-fleur, salicorne

ou

Cappuccino de légumes verts et girolles

PLATS

Gigot d'agneau, ail confit, pommes paille

ou

Lieu noir vapeur, beurre blanc fumé, purée de courge

ou

Gnocchis aux morilles, huile de basilic

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Tarte Bourdaloue, sauce chocolat

ou

Coupe glacée vanille-fraise, chantilly, meringue



DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm



Starter/main course or Main course/dessert – 23€

Starter/main course/dessert – 28€

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32€

STARTERS

Calf's liver salad, plum, beetroot

or

Smoked haddock tarama, cauliflower, samphire

or

Green vegetable and chanterelle cappuccino

MAIN COURSES

Leg of lamb, confit garlic, shoestring potatoes

or

Steamed pollock, smoked *beurre blanc*, squash *purée*

or

Morel mushroom gnocchi, basil oil

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Bourdaloue tart, chocolate sauce

or

Vanilla and strawberry ice cream sundae, whipped cream, *meringue*