



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, pommes grenailles, pickles

ou

Escabèche de rouget et lisette aux aromates

ou

Cappuccino de panais, crème montée, sésame

PLATS

Épaule d'agneau confite aux fruit secs, polenta crémeuse

ou

Brandade de poissons fumés, mesclun de jeunes pousses

ou

Bucatini, champignons sauvages, courge, persillade

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Figue pochée, crème diplomate amande amère

ou

Entremet chocolat Tuma Yellow, mirabelles



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

Veal liver salad, baby potatoes, pickles

or

Marinated red mullet and mackerel with aromatics

or

Parsnip cappuccino, whipped cream, sesame

MAIN COURSES

Confit lamb shoulder with dried fruits, creamy polenta

or

Smoked fish brandade, mixed young greens

or

Bucatini, wild mushrooms, squash, parsley-garlic garnish

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Poached fig, bitter almond diplomat cream

or

“Tuma Yellow” chocolate dessert, mirabelle plums