



## **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**

Œuf mollet, girolles et abricot

*ou*

Burrata, tomates anciennes et jambon Speck

*ou*

Velouté de concombre au dashi, tataki de saumon

## **PLATS**

Pastilla aux légumes d'été et à la scamorza, coulis de poivrons doux

*ou*

Filet de poisson, selon arrivage, cuit à la vapeur, pommes de terre écrasées, sauce vierge du chef

*ou*

Paleron de bœuf braisé au miso et au gingembre, graines de sarrasin

## **DESSERTS**

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Coupe glacée banane-vanille, banane caramélisée parfumée au café

*ou*

Pêche mi-confite à la marjolaine et à l'hibiscus, crème vanillée et croquant



## 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

Soft-boiled egg, chanterelle mushrooms and apricot

*or*

Burrata, heirloom tomatoes and Speck ham

*or*

Cucumber velouté with dashi, salmon tataki

## MAIN COURSES

Summer vegetable and scamorza pastilla, sweet pepper coulis

*or*

Steamed fish fillet, depending on the day's catch, crushed potatoes, the  
Chef's sauce vierge

*or*

Braised beef chuck with miso and ginger, buckwheat seeds

## DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

*or*

Banana and vanilla ice cream sundae, caramelised banana delicately  
infused with coffee

*or*

Semi-confit peach with marjoram and hibiscus, vanilla cream and crunch