



MENU DÉJEUNER

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

Velouté glacé de butternut, fleur d'oranger, chutney d'abricot au romarin

ou

Raviolis de pommes de terre et poisson, crémeux de parmesan, poivre de Timut

ou

Tataki de noix de veau, crème d'anchois, salade croquante de romaine

PLATS

Risotto de petit épeautre, panaché de champignons

ou

Filet de bar poêlé, purée d'aubergine, sauce vierge à la tomate verte

ou

Suprême de volaille rôti, pommes de terre grenaille, citron grillé, jus de rôti

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Coupe glacée du moment

ou

Figue noire rôtie au poivre de maniguette



LUNCH 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

Chilled butternut squash velouté with orange blossom, apricot and rosemary chutney

or

Potato and fish ravioli, creamy Parmesan sauce with Timut pepper

or

Low-temperature cooked veal tataki, anchovy cream, crisp romaine lettuce

MAIN COURSES

Einkorn risotto, selection of mushrooms

or

Pan-seared sea bass fillet, aubergine *purée*, green tomato *vierge* sauce

or

Roasted chicken supreme, baby potatoes and grilled lemon, roasting jus

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Ice cream sundae of the moment

or

Roasted black fig with maniguette pepper