



## MENU DU JOUR

### Entrées

Croquette de poissons au piment d'Espelette,  
sauce tartare & mesclun.

OU

Carpaccio de betteraves rouges,  
mousse de chèvre frais, cébettes & graines de courges.

OU

Œuf du Clos Mally façon Meurette,  
garniture bourguignonne, crémeux de champignons, lardons, jus de bœuf corsé,  
& mouillettes.

### Plats

Filet mignon de porc de Lozère cuit à basse température et laqué,  
nouilles chinoises, kimchi, graines de sésame & jus de cochon soja-miel.

OU

Polenta crémeuse,  
tomates confites & pesto basilic-pistaches torréfiées.

### Desserts

Forêt noire,  
biscuit capucine, crémeux chocolat « Li Chu » 64% de la maison Weiss,  
cerises à l'eau de vie et compotées,  
& glace maison.

OU

Fricassée de mirabelles flambées à l'Amaretto Disaronno,  
biscuit Creusois,  
& crème glacée brioche.

OU

Affogato, crème glacée à la vanille Tahitensis, expresso & boudoirs.



26€ • Entrée, Plat et Dessert

24€ • Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Du Mardi au Vendredi, au déjeuner uniquement

PRIX EN EUROS NETS TTC / TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE