



MENU DU JOUR

Entrées

Pâté de tête,
sauce ravigote, mesclun & pickles.

OU

Soupe à l'oignon,
croûtons & gratinée au cheddar mûré.

OU

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

Plats

Kefta de bœuf fumé,
boulgour, citron confit, carottes glacées & labné cumin-curry.

OU

Tête de veau de Lozère snackée,
frite de polenta & sauce gribiche.

OU

Spaghetti all'assassina,
& émulsion au thym.

Desserts

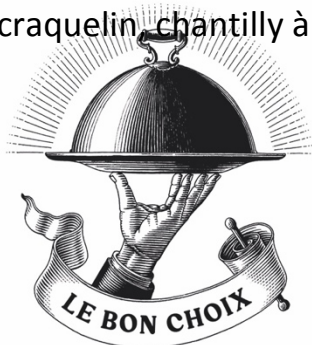
Tiramisu,
biscuit cuillère, sirop café-amaretto Disaronno, crème mascarpone & sorbet huile d'olive.

OU

Tarte Bourdalou,
pâte sablée, crème d'amande, poires, amandes effilées & glace lait ribot.

OU

Choux craquelin chantilly à la vanille Tahitensis, caramel beurre salé & glace maison



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