



## MENU DU JOUR

### Entrées

Samoussa de boeuf,  
mayonnaise miel-piment, mesclun & pickles.

OU

Velouté de courge musquée,  
croûtons, graines de courge & spoom crème fumée.

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 confit au gingembre et citron,  
textures de maïs & jus corsé.

OU

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

OU

Risotto de champignons de saison parfumé à l'ail confit,  
& émulsion à l'arabica.

### Desserts

Barre chocolat « Li Chu 64% de la Maison Weiss,  
comptée de framboises pépin, enrobage craquant au sésame & crème glacée spéculos.

OU

Baba au rhum,  
crème double à la vanille Tahitensis, granola & sorbet pêche.

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