



MENU DU JOUR

Entrées

Smørrebrød,

rillettes de poulette des volailles d'Alice, mesclun, pickles & vinaigrette au vinaigre de cerise.

OU

Pissaladière,

moutarde, oignons caramélisés, olives & jeunes pousses.

OU

Œuf du Clos Mally façon Meurette,

garniture bourguignonne, crémeux de champignons, lardons, jus de bœuf corsé,
& mouillettes.

Plats

Paleron de bœuf façon Bourguignon,
pomme purée & légumes glacés.

OU

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

OU

Pappardelle gratinées au Comté AOP 18 mois,
& champignons de saison.

Desserts

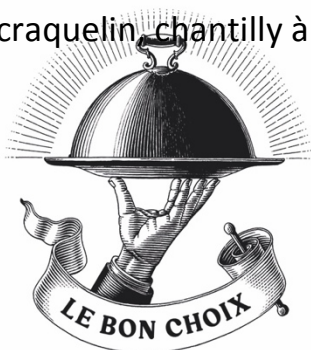
Poire Belle Hélène, amandes effilées,
poire pochée au sirop vanillé, sauce chocolat de la Maison Weiss & crème glacée vanille.

OU

Tarte au sucre,
pâte à brioche beurrée et sucrée, sauce pâte de cacahuète maison & sorbet banane.

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