



MENU DU JOUR

Entrées

Mousse de foie de volaille au cognac,
gésiers snackés, réduction de « fleurette » de Liqueur 16, mesclun & pickles.

OU

Royale de carotte au cumin,
ses pickles & hollandaise parfumée à l'orange.

OU

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

Plats

Poitrine de cochon de Lozère confite 12 heures au miel et aux épices,
smashed potatoes & sauce BBQ fumée.

OU

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

OU

Mac & Cheese de zitone gratinées,
béchamel au cheddar mûré & fromage blanc à la moutarde de Charroux.

Desserts

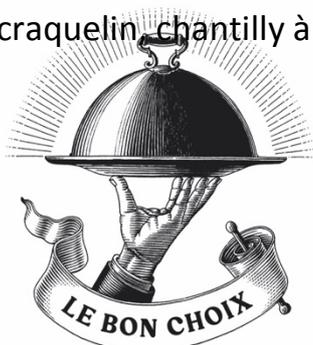
Cheesecake,
sablé cacao reconstitué, mousse fromage blanc, compotée pêche-abricot & sorbet pêche.

OU

Tartelette citron meringuée,
sablé breton, crémeux citron, meringue italienne, sauce cacahuète & glace lait d'amandes.

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