



MENU DU JOUR

Entrées

Terrine grand-mère,
chutney de graines de moutarde, pickles & mesclun.

OU

Velouté Vichyssoise,
poireaux, pomme de terre & croûtons.

OU

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

Plats

Club sandwich,
pulled pork fumé, cheddar mûré, choux rouge, côte de sucrine rôtie & sauce BBQ.

OU

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

OU

Risotto de langues d'oiseau,
butternut rôtie & émulsion au romarin.

Desserts

Entremet,
biscuit moelleux, crémeux pistache-chocolat «Anéo» 34% de la maison Weiss,
confit de figue-ramboise & sorbet maison.

OU

Tarte briochée à la poire,
caramel de poire-vanille, amandes effilées & crème glacée à la Brioche.

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