



MENU DU JOUR

Entrées

Cromesquis de pulled pork ,
& crémeux de choux fleur parfumé au paprika fumé.

OU

Pâté de pommes de terre,
& crème double échalote-ciboulette.

OU

Œuf du Clos Mally façon Meurette,
garniture bourguignonne, crémeux de champignons & mouillettes.

Plats

Jarret de veau de Lozère confit,
carottes des sables en crémeux, confites & jus à la bière.

OU

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

OU

Tagliatelles de salsifis,
béchamel au cheddar mûré & éclats de noisette.

Desserts

Gâteau moelleux aux amandes et pommes,
crème anglaise à la fève de tonka & crème glacée brioche.

OU

Tartelette chocolat-framboise
sablé cacao, ganache au chocolat «li chu» 64% de la maison Weiss & son sorbet.

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