



## CARTE DU MIDI

### Entrées

Portobello farci au petit épeautre, chèvre frais, crémeux de champignons. 10€

ou

Samoussa de cuisses de canard confites parfumées à la coriandre, pâte de gingembre confit,  
& sauce aigre-douce. 10€

### Suggestion hors menu

Poireau confit façon vinaigrette, gratons de ris de veau & noisettes torréfiées. 13€

### Plats

Velouté de panais, œuf parfait, granola & émulsion au curry Madras 14€

ou

Echine de cochon de Lozère confite à basse température,  
pomme de terre nouvelles confites à la graisse de canard & jus à l'Armagnac 16€

### Suggestions hors menu

Tête de veau de Lozère snackée, frite de polenta de pois blonds & sauce gribiche. 19€

ou

Ris de veau au sautoir 170g, pomme purée & jus de veau aux girolles. 38€

### Desserts

Tarte Bourdaloue, pâte sucrée, crème d'amande & poire pochée à la vanille Tahitensis. 10€

ou

Mi-cuit deux chocolats « Eben » 72% et lait grand cru « Martinique » 50% de la Maison Weiss  
& crème anglaise. 10€

### Suggestion hors menu

Affogato, café allongé sur une crème glacée maison à la vanille de Tahiti & nos boudoirs. 12€



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