



CARTE DU MIDI

Entrées

Velouté de poireaux.
& granola aux épices massala. 10€

ou

Croque jambon-truffé,
béchamel au vieux cantal, jambon truffé & pousse de mizuna. 10€

Suggestion hors menu

Bouchée à la Reine,
mousseline de volaille, ris de veau, boutons de paris & sauce suprême. 18€

Plats

Cocotte de gnocchi à la patate douce,
fenouil mariné au parmesan, citron et huile d'olive & émulsion au thym. 14€

ou

Jarret de veau aux herbes,
polenta crémeuse & jus à l'Armagnac 16€

Suggestions hors menu

Tête de veau de Lozère snackée, pommes de terre nouvelles confites à la graisse de canard
& sauce gribiche. 19€

ou

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

Desserts

Ile flottante, aux éclats de noisette. 10€

ou

Brownie chocolat « Li-chu » 64% de la Maison Weiss
& glace lait ribot. 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