

# Entrée, Plat et Dessert - 29 €

## ENTREES

CHÈVRE CHAUD EN AUMÔNIÈRE, MESCLUN DE SALADE

SALADE DE SOT L'Y LAISSE, CRÈME D' ESTRAGON

VELOUTÉ D'ASPERGE VERTE, QUENELLE DE CRÈME AROMATISÉE, CROUTONS

## PLATS

CABILLAUD RÔTI SUR PEAU, TATIN DE TOMATES, EMULSION DE CHAMPIGNONS

FAUX FILET\*, ECHALOTE CONFITE, POMMES DE TERRE GRENAILLE

EPAULE D'AGNEAU CONFITE AU JUS, SEMOULE AUX AROMATES

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ET SON CAKE

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR GUANAJA 70%

ENTREMET AUX FRUITS EXOTIQUES, DOUCEUR LAIT DE COCO

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, MENU VENDU 25 € TTC EN FORMULE 3 PLATS  
ET 20 € EN FORMULE 2 PLATS.

\* VIANDE D'ORIGINE BOVINE : NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE