



MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 25/8 AU 28/8

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

OEUF PARFAIT, CRÈME DE MAÏS, COULIS DE BASILIC ET CROUSTILLANT SARRASIN

TOMATES ANCIENNES, PÊCHES RÔTIES, MOUTARDE, RICOTTA ET AMANDES

PLATS

ÉCHINE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE, OIGNONS CONFITS AU MISO, CAROTTES GLACÉES À L'ABRICOT

ENCORNETS CONFITS, AÏOLI, GRENAILLES ET COURGETTES AU PISTOU ET TUILE CROUSTILLANTE

AUBERGINE CROUSTILLANTE, SAUCE TOMATE AU BASILIC, PISTOU ET PARMESAN GRILLÉ

DESSERTS OU FROMAGE

(FROMAGE ET DESSERT +6€)

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

DACQUOISE CACAO, CARAMEL BEURRE SALÉ ET MOUSSE CHATAIGNE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

SUGGESTION DU JOUR

*TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES OU FRANCE