

# MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

## DU 18/11 AU 21/11

ENTRÉE + PLAT <u>OU</u> PLAT + DESSERT = 21€ PLAT = 18€

# **ENTRÉES**

POIREAUX, VINAIGRETTE AU MISO, JAUNE CONFIT ET CRUMBLE PARMESAN

COINGS RÔTIS, MOUSSE DE BURRATA ET CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS

#### **PLATS**

PALERON DE BOEUF CONFIT À LA BIÈRE, MOELLEUX DE POMME DE TERRE À LA SAUGE ET POMMES RÔTIES

POISSON BASSE TEMPÉRATURE, EMULSION AGRUMES, CRÈME DE CHOU FLEUR AU SÉSAME ET CHOUX BRAISÉS AU SOJA

GNOCCHIS, CRÈME DE COURGE AU PIMENT D'ESPELETTE ET COULIS D'ÉPINARDS

### **DESSERTS OU FROMAGE**

(FROMAGE ET DESSERT +6€)

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

CRUMBLE AUX POMMES ET MOUSSE À LA CHATAIGNE
MOELLEUX AU TROIS CHOCOLATS
SUGGESTION DU JOUR