



MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 26/5 AU 29/5

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+ DESSERT=21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES, CRUMBLE AMANDE ET ST MARCELLIN

CROQUETTES DE POIS CHICHE, PICKLES DE LÉGUMES ET YAOURT À LA MENTHE

PLATS

PALERON DE BOEUF, SALSA VERDE, BAGNACAUDA, BALLOTINE VÉGÉTALE À LA CAPONATA

TATAKI DE SAUMON, SAUCE MISO, SALICORNE ET ARTICHAUTS SAUTÉS, COURGETTES GRATINÉES

GNOCCHIS À L'AIL DES OURS, BURRATA, BASILIC ET NOISETTES

DESSERTS OU FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

BISCUIT AMANDE, MOUSSE GLACÉE À LA CHARTREUSE ET CRÈME CITRON

PAVLOVA FRAISE, RHUBARBE, ESTRAGON ET PICKLES DE CERISES

SUGGESTION DU JOUR

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