



MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 7/4 AU 10/4

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

CRÈME DE BETTERAVE, BURRATA ET POMELOS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES, OEUF PARFAIT, SARRASIN, KUMQUAT

PLATS

FILET DE POULET MARINÉ CUIT BASSE TEMPÉRATURE, MOELLEUX DE POMME DE TERRE À LA SAUGE

CALAMARS SAUCE CREVETTES, TOMATES CONFITES ET BEIGNETS DE RIZ SAFFRANÉ

RISOTTO AUX POIREAUX, BEURRE BLANC AU MISO ET TUILE DE SARRASIN

DESSERTS OU FROMAGE

(FROMAGE ET DESSERT +6€)

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

DACQUOISE FRAISE, VERVEINE ET ESTRAGON

PAVLOVA NOIX, MARRON ET CARMEL BEURRE SALÉ

SUGGESTION DU JOUR

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