

Menu du 23 Février au 6 mars

Fermé les soirs du 27 février au 5 mars

ENTRÉES 5€

Oie flottante au cresson
Huile de noisette et
crumble salé

Sardine grillée au soja
Poêlée de légumes
croquants au gingembre et
citron vert

Tataki de hampe fumée au
bois de hêtre
Mâche et condiment
pimenté

PLATS 15€

Saucisse de brasse, crème à la
fourme d'Ambert
Écrasé de pommes de terre et
oignons croustillants

Curry de lieu noir à la noix de
coco
Risotto à la patate douce

Burrata crémeuse aux légumes
rôtis
Pignons de pin grillés et
paprika fumé

DESSERTS 5€

Semoule au lait à la
vanille et noisettes
torréfiées
Caramélisée comme une
crème brûlée

Tatin aux pommes confites
Caramel au beurre salé et
crème légère

Mousse au chocolat noir
Crumble croquant au
sarrasin grillé