FORMULES DEJEUNER

Semaine du 30 mai au 2 juin 2023

Disponible uniquement le Midi du Lundi au Vendredi (Hors jours fériés)

Menu 19,50€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 17 €
Plat du jour 15 €

Falafels et mayonnaise au raifort, pesto de roquette et pistache, salade croquante

ou

Gambas et mousse de céleri aux agrumes

Poisson du marché, polenta à l'estragon et sauce tomatée aux olives

ou

Echine de porc farcie à la tapenade verte, compotée d'oignons et poivrons, jus de viande

---

Menu 36€

Gambas au curry rouge grillées à la plancha, mousse de chèvre frais des "Sagnes", sauce vierge aux piquillos et coriandre

(14€ à la carte)

Faux filet grillé au barbecue, mousseline de petit pois, légumes de printemps et jus de viande au poivre vert

(25€ à la carte)

Parfait glacé à la fraise et éclats de chocolat, fraise à la coriandre et sésame noir

ou

Millard aux cérises et chantilly à l'amande amère, et sorbet artisanal

ou

Sélection de Fromages et chutney maison

(+3 euros dans le menu 19,5€ ou 17€)

Dessert à la carte : 7,50€ _ Assiette de Fromage : 10€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont succeptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise