

FORMULES DE JEUNER

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



Menu 18€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16 €
Plat du jour 14 €



Menu 35€

Poêlée de radis aux herbes,
sauce yaourt à la pistache

ou

Poireaux cuits sur la braise et
laqués au miso, vinaigrette soja
miel, crumble sésame

Gyozas de Gambas sauvages et
petits légumes, consommé Thaï
aux crustacés

[12€ à la carte]

Pluma de porc ibérique,
compotée de haricots rouges
aux épices fumées, sauce
chimichurri

ou

Poisson du moment, mousseline
de pois cassés, espuma iodé

Filet de Boeuf de Lozère au
barbecue, cromesquis de
pomme de terre au Cantal et
jus, sauce crémeuse aux cépes

[25€ à la carte]

Riz au lait, grué de cacao, sorbet passion

ou

Gâteau au marron, chantilly coco, glace artisanale

ou

Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements
(+3 euros dans le menu 18€ ou 16€)

Dessert à la carte : 6,50€ - Assiette de Fromage : 10€

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

Nos produits sont susceptibles 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