

ENTRÉES

CROUSTILLANT DE CHOU-FLEUR sauce aigre douce

MEDAILLON DE MERLU nori, butternut pickles & bouillon coco/gingembre

PASTRAMI DE VEAU D'AVEYRON + 1 € pain Holocene, pickles de choux, émulsion miel moutarde

SUGGESTION DU JOUR

PLATS

SUPRÊME DE PINTADE + 1 € (*) poireaux grillés et sauce vinaigrette au curry jaune

PÊCHE DU JOUR sauce hollandaise au safran du Quercy & haricots lingots

GNOCCHI AU PIMENT D'ESPELETTE asperges vertes et crème d'ail des ours

SUGGESTION DU JOUR

GARNITURES À PARTAGER

Elles accompagnent automatiquement les plats de la carte

Siphon de pomme de terre fumée 🖤 🕙

Sucrine braisée vinaigrette clémentine et graines de tournesol torréfiées 🕙

DESSERTS

FOCACCIA AU CACAO sauce choco caramel, crème montée vanille

GÉNOISE DE MAÏS mousse de popcorn & poires au sirop de coriandre

SUGGESTION DU JOUR

FORMULES

PLAT: 17€

ENTRÉE | PLAT : 20,50 €

PLAT | DESSERT : 20,50 €

MENU ENTRÉE | PLAT | DESSERT : 24 €

Sans gluten

(Végétarien

*Une carte des allergènes est disponible à la demande auprès du personnel