



Menu 3 plats à 39€

Menu 2 plats à 32€



Entrées

Velouté de potimarron, œuf poché et lard paysan fait maison

Petits farcis niçois

Terrine de campagne champignons, noisettes / pickles d'oignons / pain toasté

Mi-cuit de foie gras du sud ouest, chutney à la figue +10€

Plats

Pavé de maigre, minestrone de légumes aux coquillages

Quasi de veau, petits légumes et frites de panisse

Pluma de porc ibérique, cocos aux girolles et jus de viande +5€

Filet de bœuf de race Aubrac, pomme purée et effilochée de joues +15€

Desserts

Figues rôties au romarin, glace calisson et crumble noisette

Royal tout chocolat

Cookies cuit minute et pâte à tartiner, glace vanille

Prix net, service compris

Nos viandes bovines, nos volailles et nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.

