

Menu déjeuner

Du 15 au 28 Mars 2017
Du lundi au vendredi
(Brunch le samedi et le dimanche)

Entrées

Œuf mollet frit
Chapelure de flocons d'avoine
Pousses de salade et vinaigrette truffée

Ou

Poulpe de méditerranée
Les tentacules grillés et banh bo à la Sétoise
Salade de fenouils et palet de boule d'or

Ou

Velouté de carottes nouvelles et cumins
Gouda et croûtons
Crème de cumin à la moutarde à l'ancienne et carottes de couleur

Plats chauds

Pavé de foie de veau poêlé au beurre bordier
Topinambours, pommes et poires
Jus de veau au vinaigre de framboise

Ou

Tournedos de merlu vapeur
Moules, wakamé, râpé de poutargue et riz vénéré
Une vinaigrette aux agrumes et sésame

Ou

Risotto de pommes de terre aux roussillous
Lié à la vieille mimolette, pourpier et sauce légère à l'estragon

Fromage et desserts

Manchego
Gelée au pequillos et piment d'Espelette

Ou

Tarte au citron
Meringue au thym et sorbet

Ou

Crème brûlée vanille
Sablé et crème glacée

Menu (vin, eau, café compris) 39€ ttc