

MENU DU JOUR



Ceviche de thon et truite de l'Aube
comme un sushi déstructuré,
nage de coco au piment Aji amarillo

*Tuna ceviche and Aube trout like an unstructured
sushi, coconut nage with Aji amarillo pepper*



Paleron de bœuf braisé façon marengo,
caviar d'aubergines et sa piperade au thym

*Marengo-style braised beef chuck, eggplant caviar
and thyme piperade*



Dans l'esprit d'un trois chocolats
et son cœur caramel beurre salé

*In the spirit of a triple chocolates and its salted butter
caramel heart*

Déjeuner 30€
Lunch 30€

Diner 35€
Dinner 35€

Toutes nos viandes sont d'origine France & UE

En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas

Servi du lundi midi au vendredi midi