

MENU DU JOUR



L'oeuf bio à 63°C au Pinot noir,
en garniture cocotte Grand-Mère

*Organic egg at 63°C with Pinot noir,
with Grand-Mère casserole garnish*



Aiguillettes de Daurade snackées
à la crème d'ail,
purée de céleri et fenouil croquant en acidulé

*Sea bream fillets seared with garlic cream,
celery puree and crunchy tangy fennel*



Tartelette aux fraises
et son pesto sucré au basilic

*Strawberry tartlet
and its sweet basil pesto*

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