

29-09-2023

Entrée/plat ou plat/dessert 25€

Menu Complet 30€

MENU DEJ

DE LA SEMAINE



entrées

Flan de brie, salade et pickles de poire

Brie flan, salad and pear pickles

Velouté de courgette, crumble au parmesan, fromage blanc

Zucchini velouté, parmesan crumble, cream cheese

Tian de légumes, chutney de tomate cerise au vinaigre de cidre

Millefeuille of seasonal vegetables, cherry tomato chutney with cider vinegar

plats

Bavette de bœuf, compoté d'oignons, sauce Stroganoff

Flank steak, onion compote, Stroganoff sauce

Poisson du jour, mousseline et butternut rôtie +3€

Fish of the day, mousseline and roasted butternut +3€

Spaghetti à la sauce tomate, burrata, emulsion basilic

Spaghetti with tomato sauce, burrata, basil emulsion

desserts

Calisson d'aix, crémeux verveine, melon mariné et sorbet melon

Calisson d'aix, creamy verbena, marinated melon and melon sorbet

Parfait au Matei, pêche en deux façons, gel romarin, guimauves aux agrumes, roches pétillantes

Matei parfait, peach variation, rosemary gel, citrus marshmallow, sparkling rocks

Duo de fromages +2€

Cheese duo +2€

Prix net ttc