



LE DEJEUNER

du 19 au 22 novembre

ENTREES

6 huîtres de Camargue n°3, 12€

couteaux en persillade, crème de parmesan, 13€

crevettes cuites maison, aioli maison (6 à 8 pcs), 13€

bulots + aioli maison, 9€

salade de lentilles aux herbes potagères et hareng fumé, 9€

salade de chou fleur rôti aux baies de goji, curry vert et anchois marinés, 9€

tubercules rôtis en croûte de sel à l'oriental, 8€

royal de poireau, œuf parfait, crumble de sarrasin et parmesan, 10€

velouté de lentilles beluga au bouillon de poitrine fumée, crème de aux éclats de châtaigne, 8€

PLATS

goujonnettes de saint-pierre au beurre gratiné citron vert, risotto d'épeautre fermenté, rutabaga croquant et feuilles choux crispy, 17€/24€ (*formule plat + dessert*)

gnocchi maison au lait d'ail doux, ragoût de volaille rôtie et saucisse de morteau, coulis de courge torréfiée au vieux comté, choux de bruxelles à la flamme, 16€/23€ (*formule plat + dessert*)

FROMAGE ET DESSERTS

morbier fermier, 6€

tarte tatin à la banane, caramel retour des îles, 7€

coulant chocolat, marmelade de potimarron à l'orange amère (8 min de cuisson), 7€