

Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi

25 mars - 27 mars 2026

mercredi - jeudi

1 avril - 2 avril 2026

vendredi

3 avril | Fermé à midi

Le Menu 3 plats	E + E + P <i>OTL</i> E + P + D <i>OTL</i> P + D + D	59
Le Menu 4 plats	E + E + P + D <i>OTL</i> E + P + D + D	68
Le Menu 5 plats	E + E + P + D + D	78

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

Poireau bio de Sédeilles en vinaigrette

Oeuf bio de la Ferme Privet

Pâté en croûte du Chef Thibault

Mesclun du marché

P

Parisienne de Boeuf du Pays

Jeune carotte rôtie

Saumon des Grisons

Beurre blanc à l'argousier

D

Sélection de fromages du Pays

3 sortes

Mousse

Chocolat "Note de Fèves" - chantilly tonka

Sorbet

Mandarine bio de Sicile - pistache

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner.

Provenances

Boeuf, saumon ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}
Pain au levain "Brut" ^{CH}