

Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi

29 avril - 8 mai 2026

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

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

Asperges vertes bio de Guin

Vinaigrette - oeuf bio de la ferme

Crème froide

Carotte - maïs - yuzu

P

Poulet Patte Noire de la Gruyère

Chou-fleur bio de Sédeilles

Saumon des Grisons

Beurre blanc argousier - chou-fleur bio de Sédeilles

D

Sélection de fromages du Pays

3 sortes

Brownie

Crème noisettes

Sorbet

Kiwi de la côte - crème amande vanille

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner.

Provenances

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