

# LA FORMULE

DU MIDI



**Maitre**  
Restaurateur



Toutes nos recettes sont élaborées et **cuisinées maison**, à partir de **produits frais de saison**, choisis pour leur fraîcheur et leur qualité, en provenance de fournisseurs sélectionnés, locaux et fermiers. De ce fait, certains produits peuvent venir à manquer.

Découvrez tous les jours à midi un nouveau menu du jour élaboré au gré des idées de notre cuisinier.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

## LE PLAT DU JOUR

11.00 €

## LA SUGGESTION

(Voir sur l'ardoise)

## ENTRÉE DU JOUR OU DESSERT DU JOUR

5.50 €

## ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

14.80 €

## ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

17.70 €

(du lundi au vendredi midi)

*Prix nets au 08/03/2019, service compris*



# LE MENU

DU SOIR

## ENTREES (9.00€)

*Œuf Parfait, Crème d'Asperges & Jambon de Serrano  
& Tuile de Parmesan*

*Picanha de Boeuf fumé & Séché,  
Glace au Poivre de Sichuan & Légumes printaniers*

*Ceviche de Daurade à la Péruvienne,  
Purée de Patate douce & Maïs grillé*

## PLATS (22.00€)

*Paleron de Veau de Grain français aux Epices,  
Purée de Carottes & Artichauts barigoule au Cumin*

*Hampe de Cochon ibérique grillée,  
Jus de Foin & Pommes Grenailles, Mitonnée de Fèves & Petits pois*

*Cabillaud rôti au Lard di Colonnata,  
Asperges vertes & Carottes jaunes, Emulsion de Raifort*

## DESSERTS (8.00€)

*Assortiment de Fromages de la Ferme*

*Fondant au Chocolat N°15, Crème Glacée Vanille  
de Madagascar & Chantilly à la Fève de Tonka*

*Millefeuille à la Bergamote*

*Cheesecake au Litchi & Coco*

## ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

27.00€

## ENTREE + PLAT + DESSERT

31.00€



*Prix nets au 08/03/2019, service compris*