

Menu de la semaine

Disponible uniquement au déjeuner



Crème d'asperges blanches, tuile de jambon cru, noisettes
torréfiées et huile de citron

ou

Œuf mollet frit, tombée d'épinards, émulsion de pomme de
terre, garniture gribiche et croûtons

—

Filet de grenadier, beurre blanc aux herbes, petits pois à la
française et pomme de terre ratte vapeur

ou

Magret de canard, gnocchis ricotta & légumes printaniers, jus
à la sauge, noisettes grillées et copeaux de parmesan

—

Sélection du maître fromager Tourrette

ou

Pamplemousse rôti au miel

ou

Flan chocolat lait & sarrasin

Entrée · Plat 28 €

Plat · Dessert 28 €

Entrée · Plat · Dessert 36 €

Profitez de notre accord mets et vins à 8€ (1 verre) ou 15€ (2 verres)

Menu of the week

Available for lunch only

Cream of white asparagus soup, crispy cured ham tuile,
toasted hazelnuts & lemon oil

or

Fried soft-boiled egg, wilted spinach, potato espuma, gribiche
garnish & croutons

—

Grenadier fillet, herb white butter, French-style peas
& steamed baby potatoes

or

Duck breast, ricotta gnocchi & spring vegetables, sage jus,
toasted hazelnuts & shavings of Parmesan cheese

—

Tourrette Master Cheesemaker's selection

or

Honey roasted grapefruit

or

Milk chocolate & buckwheat flan

Starter · Main course 28 €

Main course · Dessert 28 €

Starter · Main course · Dessert 36 €

Enjoy our food and wine pairing at 8€ (1 glass) or 15€ (2 glasses)