



M E N U
D É J E U N E R

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 25 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29 €

ENTRÉES 8€ SEULE

Endives braisées au Gorgonzola et aux noisettes.

ou

Sablé Parmesan et charbon végétal, courge Butternut rôtie, graines de courge, chèvre frais travaillé, condiment courge et muscade.

ou

Oeuf mollet pané et frit, champignons (pleurotes, shiitake et champignons de Paris) sautés dans un beurre ail et persil, sabayon monté **(+6€)** au beurre de champignons et consommé de champignons.

PLATS 19€ SEUL

Rougail Saucisses : saucisse de Toulouse et saucisse fumée dans une sauce tomatée aux épices et gingembre accompagnées de lentilles.

ou

Cabillaud et nouilles de riz, spaghetti de carottes et courgettes, sauce coco et curry rouge, citron vert.

ou

Poulpe confit et grillé, Polenta au Parmesan infusée au romarin, blettes sautées, sauce au maïs grillé, noisettes torréfiées. **(+11€)**

DESSERTS 8€ SEUL

Mousse au chocolat 60% et crumble de cacao.

ou

Pavlova : parfait glacé, crème montée à la vanille, mangue et fruit de la passion, tuiles fines de meringue, le tout monté comme un mille-feuilles. **(+4€)**