



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**

Velouté de Butternut, carottes, oignons, tuile croustillante au riz.

ou

Tarte fine et croustillante aux échalotes confites façon tatin au vinaigre balsamique, salade romaine.

ou

Oeuf mollet pané et frit, purée de panais et noisettes, chips de panais, **(+6€)** émulsion au thym.

**PLATS 19€ SEUL**

Mijoté de Boeuf confit (paleron et basses-côtes) sauce tomatée, carottes et oignons, pâtes Rigato.

ou

Filet de lieu noir grillé, trio de Quinoa, chou rouge sauté, gel noix de coco.

ou

Poulpe confit et grillé, Siphon de pommes de terres fumé, betteraves **(+11€)** glacées, gel de betteraves et de vin rouge, chips de manioc.

**DESSERTS 8€ SEUL**

Fondant au chocolat, chantilly au praliné de noisettes.

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€)**