

Nos Menus - Novembre 2021

Menu 28€

Menu 35€

(Servi uniquement le soir et le samedi midi)

◆ Œuf Parfait Bio, topinambour, shiitake, anchois fumés et émulsion citron

Ou

◆ Croque de Boudin de Chez Durif, pomme au four, sauce vierge granny smith, pistache et estragon

◆ Epoule d'Agneau de Lozère, Houmous, potimarron, graines dukkah et jus aux épices douces

Ou

◆ Cotriade de crevettes, encornets, rougets, pâtes perles, jus comme une soupe de poisson

◆ Poire Belle hélène à notre façon, coulis aux épices douces

Ou

◆ Textures de citron vert, kiwi et touche de menthe

Ou

◆ Assiette de fromages du Buron (+2€)

◆ Lasagne croquante de tourteaux, bouillon crevettes grises au lait de coco-citronnelle

Ou

◆ Escalope de foie-gras poêlée, caramel de soja, radis et pain d'épices

◆ Veau de Lozère en 2 façons, légumes racines rôtis au foin, jus à l'ail noir

Ou

◆ Mousseline de Sandre et écrevisses, riz sauvage, poireaux et coulis d'écrevisse

◆ Mille-feuilles aux 2 chocolats, pointe de fève de Tonka

Ou

◆ Pamplemousse et marrons façon Mont Blanc, crumble à la Vanille de Madagascar

Ou

◆ Assiette de fromages du Buron

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)



Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.
Prix net, Tva comprise

A LA CARTE / NOVEMBRE 2021

Entrées

- ◆ Œuf Parfait Bio, topinambour, shiitake, anchois fumés et émulsion citron 9€
- ◆ Croque de Boudin de Chez Durif, pomme au four, sauce vierge granny smith, pistache et estragon 9€
- ◆ Lasagne croquante de tourteaux, bouillon crevettes grises au lait de coco-citronnelle * 13€
- ◆ Escalope de foie-gras poêlée, caramel de soja, radis et pain d'épices * 13€

Plats

- ◆ Epaule d'Agneau de Lozère, Houmous, potimarron, graines dukkah et jus aux épices douces 17€
- ◆ Cotriade de crevettes, encornets, rougets, pates perles, jus comme une soupe de poisson 17€
- ◆ Mousseline de Sandre et écrevisses, riz sauvage, poireaux et coulis d'écrevisse, * 22€
- ◆ Veau de Lozère en 2 façons, légumes racines rôtis au foin, jus à l'ail noir * 22€

Desserts

- ◆ Poire Belle hélène à notre façon, coulis aux épices douces 8€
- ◆ Textures de citron vert, kiwi et touche de menthe 8€
- ◆ Mille-feuilles aux 2 chocolats, pointe de fève de Tonka * 9€
- ◆ Pamplemousse et marrons façon Mont Blanc, crumble à la Vanille de Madagascar * 9€
- ◆ Assiette de fromages du Buron 9€

* disponible uniquement le soir et le samedi midi