MENU

Du Grand Prix

Servi uniquement
du lundi au vendredi midi

29€

Entrées

Oeuf Coulant de chez Thibault Laporte
Velouté du moment, Jeunes pousses, Huile de noisette de Ludesse

Ou

Focaccia Méditerranéenne
Olive de Kalamata, Manchego

Plats

Médaillon de Volaille,
Quinoa, Jeunes carottes, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Ou

Eglefin "Empanado",
Tagliatelles de Courgettes

Ou

Suggestion
**Supplément de 20€*

Coeur de Ris de Veau, *
Saveaurs des Sous Bois

***Supplément de 8€*

Fromages de notre Terroir **

Desserts

Les Choux de Tristan
Noisettes

Ou

Accord d'Agrumes et Meringues,
Sorbet Citron

Le chef Clément Lorente & sa brigade

Prix nets - Service compris - Origine des viandes FRANCE - Une carte détaillant les allergènes est disponible sur demande.