



La Formule du midi (Hors Samedis et Jours Fériés)

Entrée /Plat/Dessert 26€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 21€

Salade de haricots verts, sauce thon-citron, pickles

Filet de daurade grillé, aubergines à la parmesanne

Brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé

Midi et soir

Les Picorages:

- Pain, beurre de la ferme « Pis qui chante » à volonté **Par Personne 4€**
- Assiette de jambon Noir de Bigorre **Petite/Grande 12€/20€**
- Terrine de foies de volaille, cornichons de la maison Marc **10€**
- Pissaladière façon koka, olives noires, oignons frits **8€**
- 6 escargots de Bourgogne, beurre de Montpellier **12€**
- Poireaux grillés, sauce ravigote, condiment ail noir-poutargue **12€**
- ½ Os à moëlle grillé, condiment diable, pousse d'épinards **12€**
- Œufs de la ferme de Mr Chevallier mimosa-estragon **8€**
- Cœurs de canard en persillade **9€**
- Tartare de thon rouge, gingembre-coriandre-citronelle, glace wasabi **14€**
- Coques à la marinière, sauce au beurre rouge-sarriette **12€**
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare **La pièce 3€**
- Haricots verts à la tomate, amandes fraîches, crème d'ail nouveau **12€**
- Frites de pomme de terre au couteau **6€**
- Cassolette de légumes de saison, condiment menthe-petits pois **14€**
- Girolles sautées au vin jaune, épinard-amandes fraîches-citron confit **18€**
- Fricassée de ris de veau aux champignons de Paris, vin jaune **18€**
- Brochette de kefta d'agneau du Pays d'oc, condiment aubergine-sumac **18€**
- Lobster Roll Fenouil-Piquillos-citron vert **18€**
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak **(pour 2 personnes) 40€**
- T-Bone de Bœuf Normand, sauce béarnaise **(pour 2 à 4 personnes) 125€**

Les picorages sucrés et fromages:

- Planche de fromages de la fromagerie du moment **22€**
- Sorbet citron avec ou sans vodka **10/6€**
- Fraises au sucre, sorbet basilic-granola **12€**
- Mousse tiède choco-praliné, glace vanille **10€**
- Profiterole glace rhubarbe-jus de fraise **10€**

Prix net, service compris