



## La Formule du midi

Entrée / Plat / Dessert 26€

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 21€

Velouté de maïs, radis-olive noire

Osso bucco de veau, riso au parmesan, gremolata à l'orange

Banana bread, glace banane citron-vert

## 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 **8€**
- Pissaladière façon koka, olives noires, oignons frits **8€**
- 6 escargots de Bourgogne, beurre de Montpellier **12€**
- Maïs grillé, purée de maïs, poudre de citron noir **8€**
- Lentilles vertes au bouillon épicé, foie gras des Landes snacké **15€**
- Pickles de légumes du moment **4€**
- Œufs de la ferme de Mr Chevallier mimosa-estragon **6€**
- Cœurs de canard en persillade **9€**
- Tartare de thon rouge, gingembre-coriandre-citronnelle, glace wasabi **12€**
- Huître n°3 du moment, vinaigre à l'échalote **La pièce 4€**
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare **La pièce 2€**
- Frites de pomme de terre au couteau **6€**
- Endives gratinées au Beaufort **12€**
- Fricassée de girolles, citron confit, jambon de Pays **15€**
- Coco de Paimpol, Txistora grillée, crumble persil **12€**
- Noix de coquilles Saint-Jacques, beurre maître d'hôtel **La pièce 5€**
- Ribs de bœuf, sauce Barbecue **18€**
- Grillade d'agneau du pays d'oc, sauce blanche, jus **18€**
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak **(pour 2 personnes) 32€**
- Noix d'entrecôte Black Angus, sauce béarnaise **(pour 2 à 4 personnes) 48€**

### Les picorages sucrés et fromages:

- Planche de fromage de la fromagerie du moment **18€**
- Sorbet citron avec ou sans vodka **6/4€**
- Poire pochée, sorbet Perrier-menthe, sauce chocolat **8€**
- Mousse tiède choco-praliné, glace vanille **8€**
- Brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé **8€**

Prix net, service compris