



La Formule du midi (Hors Samedi et Jours Fériés)

Entrée /Plat/Dessert 26€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 21€

Carpaccio de Veau, sauce thon-citron, câpres-estragon

Risotto crémeux aux champignons de Paris-Parmesan

Brownies choco-noix de pécan, glace vanille

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 **10€**
- Croustillant de pied de porc, moutarde fumée **La pièce 4€**
- Pickles de légumes du moment **6€**
- Œufs de la ferme de Mr Chevallier mimosa-estragon **8€**
- Cœurs de canard en persillade **9€**
- Tartare de thon rouge, gingembre-coriandre-citronnelle, glace wasabi **14€**
- Noix de coquilles Saint-Jacques à la grenobloise **La pièce 6€**
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare **La pièce 3€**
- Frites de pomme de terre au couteau **6€**
- Pomme de terre « délicatesse », marteaux-cancoillotte **12€**
- Choux farci végétal-halloumi, sauce meurette **18€**
- Fricassée de ris de veau aux champignons de Paris, vin jaune **18€**
- Travers de cochon français grillé au BBQ, sauce Chimichuri-piquillos **22€**
- Kébab d'agneau, sauce blanche **18€**
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak **(pour 2 personnes) 38€**
- Côte de Bœuf Normande, sauce béarnaise **(pour 2 à 4 personnes) 95€**

Les picorages sucrés et fromages:

- Planche de fromage de la fromagerie du moment **22€**
- Sorbet citron avec ou sans vodka **10/6€**
- Pain d'épices, salade de clémentines grenade-menthe-fleur d'oranger **10€**
- Mousse tiède choco-praliné, glace vanille **10€**
- Brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé **10€**

Prix net, service compris