



## **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	<b>Par Personne 4€</b>
- Assiette de jambon Noir de Bigorre	<b>Petite/Grande 12€/20€</b>
- Terrine de foies de volaille, cornichons de la maison Marc	<b>10€</b>
- Pissaladière façon koka, olives noires, oignons frits	<b>8€</b>
- 6 escargots de Bourgogne, beurre de Montpellier	<b>12€</b>
- Poireaux grillés, sauce ravigote, condiment ail noir-poutargue	<b>10€</b>
- Croustillant de pied de porc, moutarde fumée	<b>La pièce 4€</b>
- Pickles de légumes du moment	<b>6€</b>
- Œufs de la ferme de Mr Chevallier mimosa-estragon	<b>8€</b>
- Cœurs de canard en persillade	<b>9€</b>
- Tartare de thon rouge, gingembre-coriandre-citronnelle, glace wasabi	<b>14€</b>
- Noix de coquilles Saint-Jacques à la grenobloise	<b>La pièce 6€</b>
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare	<b>La pièce 3€</b>
- Frites de pomme de terre au couteau	<b>6€</b>
- Pomme de terre « délicatesse », morteaux-cancoillotte	<b>12€</b>
- Choux farci végétal-halloumi, sauce meurette	<b>18€</b>
- Fricassée de ris de veau aux champignons de Paris, vin jaune	<b>18€</b>
- Travers de cochon français grillé au BBQ, sauce Chimichuri-piquillos	<b>22€</b>
- Kébab d'agneau, sauce blanche	<b>18€</b>
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak ( <b>pour 2 personnes</b> )	<b>38€</b>
- Côte de Boeuf Normande, sauce béarnaise ( <b>pour 2 à 4 personnes</b> )	<b>95€</b>

#### **Les picorages sucrés et fromages:**

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

Prix net, service compris