

## La Formule du midi (Hors Samedi et Jours Fériés) Entrée /Plat/Dessert 26€ Entrée/Plat OU Plat/Dessert 21€

Salade de mâche, copeaux d'espadon,pdt vapeur, vinaigrette ail et fines herbes Collier d'agneau mijoté au lait de coco-curry, butternut confit

Crème caramel

## Midi et soir

## Les Picorages:

Les i leorages.		
-	Pain, beurre de la ferme « Pis qui chante » à volonté Par Person	ne 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€
-		èce 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-citronelle, glace wasabi	14€
-	Noix de coquilles Saint-Jacques à la grenobloise La pi	èce 6€
-	Croquette de brandade de morue, sauce tartare La pi	èce 3€
-	Frites de pomme de terre au couteau	6€
-	Pomme de terre « délicatesse », morteaux-cancoillotte	12€
-	Choux farci végétal-halloumi, sauce meurette	18€
-	Fricassée de ris de veau aux champignons de Paris, vin jaune	18€
-	Asado de Bœuf Angus 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€
-	Tarte Tatin, crème crue, sauce caramel	12€
-	Mousse tiède choco-praliné, glace vanille	10€
-	Brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé Prix net, service compris	10€