

## *Menu déjeuner à 30€*

*(servi uniquement le midi du mardi au vendredi, hors week-end et jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

## *Menu Terroir à 39€*

*Entrée, plat, dessert*

*(servi uniquement midi et soir du mardi au vendredi, hors week-end et jours fériés)*

\*\*\*\*\*

*Duo d'asperges blanche et verte, Panna-cotta de lait d'amande*

*OU*

*Thon mi-cuit, Courgettes en textures, Consommé froid de basilic et huile de verveine*

\*\*\*

*Lotte rôtie, Asperges vertes de saison, Emulsion d'herbes fraîches et jus réduit*

*OU*

*Quasi de veau, Champignons de saison au vin jaune, Poireau confit et jus à la feuille de Figuier*

\*\*\*

*Chocolat Grand cru, Sarrasin et vanille*

*OU*

*Maïs en fraîcheur et arômes de torréfaction, Crémeux de chocolat Guanaja*

\*\*\*\*\*

**Supplément plateau de fromages : 12 €**

*Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)*