



La Formule du midi

Entrée / Plat / Dessert 26€

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 21€

Salade de foies de volailles panés, réduction échalote

Onglet de veau grillé, pomme dauphine, jus de viande

Brownie choco-noix de pécan

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€**
- Asperges vertes, sauce gribiche-cresson, oursin **10€**
- Arancina de crustacés, scampi, condiment rouille **La pièce 8€**
- 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€**
- Couteaux à la marinière de poireaux-moutarde **10€**
- Croquette de brandade de morue, sauce tartare **La pièce 3€**
- Frites de pomme de terre au couteau **6€**
- Tombée d'épinards au citron confit, vieux comté **12€**
- Pleurottes en Persillade **16€**
- Fricassée de ris de veau aux champignons de Paris, vin jaune **18€**
- Noix de coquilles Saint-Jacques, beurre maître d'hôtel **La pièce 6€**
- Cordon bleu de veau-vacherin fribourgeois, citron-câpres **18€**
- Brochette d'agneau « façon kefta », Harissa du bled-piquillos **18€**
- Magret de canard sauce poivre noir de Sarawak **(pour 2 personnes) 32€**
- Chuck Flap de Bœuf US, sauce béarnaise **(pour 2 à 4 personnes) 52€**

Les picorages sucrés et fromages:

- Planche de fromage de la fromagerie du moment **22€**
- Sorbet citron avec ou sans vodka **10/6€**
- Crème brûlée à la vanille **10€**
- Mousse tiède choco-praliné, glace vanille **10€**
- Brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé **10€**

Prix net, service compris