



DEJEUNER

MENU DEJEUNER DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

FORMULES

Entrée / plat ou plat / dessert 23€

Entrée / plat / dessert 27€

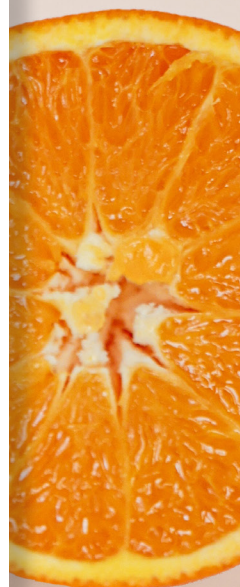
Plat seul 18€



HORS FORMULES

Pâté en croûte fait maison à quatre mains	16€
Assiette de fromages - Fromagerie Trois Jean	12€

*Tous nos plats sont faits maison.
Liste d'allergènes disponible sur demande.*





DEJUNER

Céliéri mayonnaise au corail de Saint-Jacques,
maquereaux gravlax, livèche et oignons sumac.

Carottes fanes glacées à l'orange, sésame, gel hibiscus,
orange sanguine et herbes fraîches.

Pâté en croûte fait maison à quatre mains. (+8€)



Suprême de volaille rôti, sucrose laquée, grenailles,
cébettes et amarante soufflée.

Scorsonères au beurre noisette, stracciatella fumée, jaune
confit, crème de parmesan et riz croustillant.



Brunoise et coulis de kiwi, gel et sorbet menthe poivrée,
meringue et brunoise de citron vert.

Sablé gruée, glace sarrasin, ganache montée chocolat noir,
caramel et sarrasin soufflé.

Assiette de fromages - Fromagerie Trois Jean (+4€)

