



MENU DEJEUNER DU 21 AU 24 JUILLET 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.*



Tataki de veau, crémeux courgette et basilic,
noisette et citron confit.

Pommes de terre, hareng fumé et radis noir,
vierge de radis rose.

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



Poitrine de cochon, mousseline de petits pois,
fromage blanc au gochujan.

Aubergine croustillante, riz vinaigré, cébette et sauce XO
végétarienne.



Brioche perdue, glace vanille,
crème onctueuse au mélilot, caramel et chouchou noisette.

Siphon calisson, granité melon/poivre fumé,
meringue et billes de melon.

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

