

FORMULE DÉJEUNER SURPRISE ! *

*«Laissez vous tenter par un *menu surprise*, à l'honneur de nos producteurs.»

Entrée - Plat	. 23
Plat - Dessert <i>ou</i> café gourmand	. 23
Entrée - Plat - Dessert <i>ou</i> café gourmand	. 28

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos intolérances et allergies,
merci de nous préciser lors de la réservation ou en début de repas.

FORMULE DÉJEUNER DE SAISON DISPONIBLE DU MARDI MIDI AU SAMEDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS).

LE MENU CHANGE TOUTES LES SEMAINES.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

À PARTAGER ET ENTRÉES...

**Plateau de charcuteries fines Italienne
& condiments.**

(2-4 personnes)

. 14

**Plateau de fromages de nos producteurs
& condiments.**

(2-4 personnes)

. 16

**Plateau mixte;
dégustation charcuteries & fromages**

Petit

. 16

Grand

. 28

Burrata & rapée de truffe noire (1-2 personnes) . 12

Burrata fraîche, tomates séchées, mesclun de salade.

7

Burrata nature with love ! (1-2 personnes) . 8

Burrata fraîche, tomates séchées, mesclun de salade.

7

Bonbon de foie gras;

. 15

Foie gras IGP Périgord noisettes du Piémont et pistaches. Brioche façon pain perdu, condiment poire de Meuse.

1-7-8

Gnocchis... with love;

. 15

Comme ma grand-mère, gnocchis de pommes de terre, texture autour des champignons des sous-bois.

1-3-7

Oeuf de poule de la ferme Hottier,

. 15

Oeuf parfait, Comté Réserve 24 mois, crème de pommes de terre à la truffe noire.

3-7

**Les chiffres correspondent aux allergènes...demandez nous la liste.
En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos préférences, régimes et allergies.
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS**