



Menu des champs

(uniquement le midi en semaine)

Aumonière de chèvre frais, oignons confits au miel, et pignons grillés
Salade de mâche et figues fraîches

ou

Oeuf poché, pancake de courgettes, avocat
Crèmeux de yaourt aux herbes fraîches et huile de paprika fumé



Quasi de veau, tomates en crumble de romarin
Réduction de Jus de veau
Ecrasé de pomme de terre et carottes fanes confites
ou

Rougets rôtis au piment d'Espelette
Risotto au chorizo, tomates confites et oignons frais



Dessert au choix

ou

St marcellin fermier
(Sup 4€ pour café gourmand)

Entrée + plat + dessert = 43€

Entrée + plat = 38€

Plat + dessert = 35€



