

# Formule déjeuner

## Entrées

Salade de blettes nouvelles et champignons,  
sauce cacahuète, riz soufflé,  
paris blonds crus

Tomate mi-cuite, brebis frais,  
salade d'herbes, crumble de brebis,  
pickles et huile végétale

## Plats

Poisson du jour, niçoise de légumes,  
jus de crevette sauvage, basilic  
ou

Pièce de boeuf *(FR)*,  
roquette et salicorne, aubergine confite dashi,  
épeautre, levure maltée

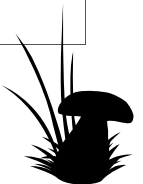
Accompagnement à partager :  
polenta crémeuse au fromage de brebis  
et poudre de pain aux algues séchées et shiitaké

## Fromage

## Dessert

Sorbet abricot sirop de sureau,  
crème fumée, biscuit amande Amaretto,  
myrtilles

*Merci de nous préciser vos allergies ou régime alimentaire particulier.  
Notez que les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.  
La liste des allergènes est disponibles sur demande.*



# Formule déjeuner

## Formule déjeuner 2 plats

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23€**

## Formule déjeuner 3 plats

**Entrée + Plat + Dessert 26€**

**Entrée + Plat + Dessert  
+ Accords mets et vins (3 verres) 41€**

## Formule déjeuner 4 plats

**Formule dégustation en 4 services 32€**

**Formule dégustation en 4 services  
+ Accords mets et vins (4 verres) 51€**

**Supplément fromage 6€**

*Pour information,*

*Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré  
sera facturé 15€.*

*Pas de menu enfant.*

**Pour plus de précisions sur les vins au verre,  
les millésimes et nos cuvées prestige,  
n'hésitez pas à nous solliciter !**

*Prix nets,  
taxes, service et eau Nordaq plate ou pétillante compris.*

***Servi au déjeuner sauf les week-end et jour férié***

