



## Nos Formules

---

### Midi et soir

Entrée + Plat + Dessert ..... 34,00€

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 25,00€

Plat unique ..... 18,00€

Prix net TTC service compris.

## Nos Entrées

---

- ▶ **La truite**  
Gravlax puis confite, crumble d'agrumes, légumes compressés, purée d'avocats citronnée
- ▶ **L'œuf parfait**  
Velouté d'haricots tarbais, chips de lard, poudre d'herbes et émulsion d'ail
- ▶ **Le chipiron**  
Snacké, risotto à l'encre de sèche, tentacules en tempura, écume coco-citron vert

## Nos Plats

---

- ▶ **L'agneau**  
Polenta crémeuse mousseline de carottes, cebette et chips d'ail
- ▶ **Le poisson du jour**  
Purée de choux fleurs et bruxelles citronnés, garniture grenobloise et coquillages
- ▶ **Quasi de veau**  
Marrons et céleris en mousseline, marrons rôtis et croûtes de noisettes

*La pièce de viande du marché  
pommes de terre grenailles et  
champignons (à la carte) 23,00€*

## Nos Desserts

---

- ▶ **Tarte myrtille meringuée**  
Crumble spéculos, compotée de myrtilles et meringues françaises
- ▶ **Comme «Un Snickers»**  
Ganache et crumble chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes torréfiées et mousse de lait
- ▶ **Pomme, poire «Tatin»**  
Purée de poires au cidre, pommes roties au caramel beurre salé et arlette cannelle
- ▶ **La sélection de fromage de la semaine**