

FORMULE



DU MARCHÉ

SAMEDI

20
MAI

ENTRÉE

Filet de merlan au citron vert et herbes fraîches, crumble de nori et légumes de saison

ou

Wok de bœuf et légumes croquants

PLAT

Magret de canard servi rosé, jus réduit au piment doux fumé de la vera, risotto croustillant, confit d'oignons et mousseline à la chlorophylle

ou

Filet de lieu jaune, crème à l'aneth, fregola crémeuse, émulsion de poireaux et pickles de radis noir

DESSERT

Tarte Amandine, chocolat poivre de timut et mûres

ou

Palette de sorbets & glaces, chantilly

ou

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse

BON APPÉTIT !

La fraîcheur des produits que nous travaillons nous oblige parfois à modifier notre formule du marché à la dernière minute, merci de votre compréhension.

Merci de préciser vos allergies alimentaires

Tous les jours du lundi au samedi midi

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 23.80€

Entrée, Plat & Dessert : 29.80€

Plat du jour : 17.80€