

Menu de novembre

Entrées

Gravelax de truite de la Vézère, crème de betterave et citron confit	6,50 €
Risotto de panais à la fève de tonka, jaune d'œuf mariné	6,50 €

Plats

Pavé de rumsteak mariné à la citronnelle, pakchoi et écrasé de pomme de terre au wasabi et trio d'algues	18,00 €
Poisson de la criée, fenouil confit et piquillos, riz venere, émulsion safranée	18,00 €
Pot-au-feu végétarien de légumes au millet	14,00 €

Fromages

Plateau de fromages ... du Plateau et alentours...	6,00 €
--	--------

Desserts

Minestrone de fruits exotiques au thym, sorbet au fromage blanc	6,50 €
Blanc-manger au chocolat blanc, crumble de châtaigne	6,50 €



fait maison - home cooking

Prix net, service compris

Tous nos plats sont entièrement « fait maison »
Viandes origine « France » exclusivement

Menu susceptible d'être modifié en cours de week-end...