

# Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

## 29€

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 22€

*Starter-Main Course or Main Course-Dessert formula at 22 €*

Ballotin de carrelet, fine purée de roquette et orties

*Ballotin of plaice with a fine puree of rocket and nettles*

*Ou*

Bagnat de chorizo, courgettes rôties au paprika fumé,  
vinaigrette tomate gingembre

*Chorizo Bagnat, roasted courgettes with smoked paprika, tomato and ginger vinaigrette*

\*\*\*

Pavé de saumon rôti, crème de lentilles corail et patate douce,  
accras d'artichaut

*Roasted salmon steak, cream of coral lentils and sweer potato, artichoke accras*

*Ou*

Pluma de porc, carottes Vichy à l'estragon,  
gratin dauphinois

*Pork pluma, Vichy carrots with tarragon, gratin dauphinois, bordelaise sauce*

\*\*\*

Tartelette vanille et fruits rouges

*Vanilla and red fruits tartlet*

*Ou*

Banana spéculoos

**Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.**

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

**Viandes origine France - French meats**

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*