

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 €

Velouté de potimarron au lait de coco, éclat de cacahuètes,
fines tranches de bacon

Cream of pumpkin soup with coconut milk, peanuts shards and bacon's slices

Ou

Œufs mimosa & truite fumée, chips de sarrasin, crumble d'oignons frits

Mimosa eggs & smoked trout, buckwheat crisps, fried onion crumble

Joues de porc confites, purée de pomme de terre au citron,
échalote rôtie au cidre

Pork cheek confit, lemon mashed potatoes, shallots roasted in cider

Ou

Pavé de saumon, riz gourmand, sauce fromage frais ciboulette

Salmon steak, gourmet rice, fresh cheese and chive sauce

Tartelette chocolat, caramel et grué de cacao

chocolate tartlet, caramel with cocoa nibs

Ou

Flan à la vanille bourbon

Bourbon vanilla flan

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