

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 €

Tarte fine de légumes, crème de thon et pousses d'épinard

Thin vegetable tart, tuna cream and baby spinach

Ou

Velouté de petits pois, éclats de boudin blanc

Pea velouté with pieces of white sausage

Filet de lieu noir, riz vénéré, lait de coco et safran

Saithe fillet, venere rice with coconut milk and saffron

Ou

Paleron de porc en cuisson lente, pomme de terre en robe des champs,
crème au fromage blanc et persil

Pork chuck in slow cooking, potatoes, cream with cottage cheese and parsley

Billes de beignet, crème mascarpone façon chantilly,
marmelade de myrtilles

Donut balls, whipped mascarpone cream, blueberry marmalade

Ou

Meringue aux amandes, crème vanille au siphon,
suprêmes de pamplemousse

Meringue with almonds, vanilla cream, grapefruit segments

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - French meats / Porc Origine Espagne - Pork from Spain

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request