

Menu du moment

Entrée, plat et dessert 26.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 19.00€ (hors boissons)

Pissaladière niçoise à la façon « Bistrot de Lyon », bouquet de salade verte

Provencal onion tart in the Bistrot style, green salad

Ou

Velouté de carottes à l'orange servi glacé, croûtons et copeaux de parmesan

Carrot soup with orange served glazed, croutons and parmesan shavings

Cuisse de Poulet jaune façon Basquaise, riz blanc

Yellow chicken thigh « basquaise » style, rice

Ou

Filet d'Eglefin, fondue de fenouil, jus vert

Haddock fillet, fennel « fondue », green juice

Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Biscuit spéculoos, crème légère au citron vert, coulis de fruits rouges

Speculoos biscuit, light lime cream, red fruit coulis

Ou

Salade de fruits frais de saison infusée à la verveine fraîche, madeleine maison

Seasonal fresh fruit salad infused with fresh verbena, housemade madeleine