

Menu du moment

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

Poivrons rouges en anchoïade, bouquet de salade verte

Red peppers in anchovy, green salad

Ou

Gaspacho de tomates fraîches au basilic, Focaccia aux olives vertes

Fresh tomato gazpacho with basil, Focaccia with green olive

Poitrine de cochon fermier IGP du Sud-Ouest cuit en basse-température, purée de pommes de terre au thym, jus au romarin

IGP South-West farm pig belly cooked at low temperature, mashed potatoes with thyme, rosemary juice

Ou

Julienne en aïoli façon Bistrot de Lyon

Julienne in aioli Bistrot de Lyon style

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

Sheep cottage cheese with honey

Ou

Kouign Amann de la Belle Cordière aux pommes et sa crème double

Breton butter cake with apples and double cream

Ou

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

Seasonal fresh fruit salad infused with fresh verbena, housemade madeleine