

Menu Midi

ENTRÉES

Gravlax de magret de canard 4.
purée de carottes, bleuets séchés, brioche croustillante

Potage du jour 3.

Le Stéphane Dion 13.
torchon de foie gras maison, caramel de balsamique blanc,
chutney de pistaches et cerises sûres

PRINCIPAUX

Prise du jour 16.
couscous israélien, brunoise de carottes et courgettes
grillées au cari, coulis d'épinards et fenouil citronné

Flanc de Porc de la ferme Turlo 15.
braisée à l'érable et à la bière Tanaka du Corsaire, pommes
de terre crémeuses, chou rouge et maïs grillée

Tartare de Boeuf ou de Saumon 15.
servi avec frites maisons et salade

Repas des Habités 16.
Raviolis d'agneau à la menthe, artichaut, olives noires et
tomates, purée de champignons au xérès et jus de viande

Le végétarien 15.
gnocchis au citron, crémeuse au Brie d'Alexis et à la sauge,
légumes d'automne rôtis, crumble de noix

Le Steak Frite 28.
Bavette de boeuf Wagyu Tajima, frites et salade

DESSERTS

Crème Brulée 5.

Tartelette chocolat et caramel salé 5.

Belle Geule en bouteille 355 ml 4.
Blonde, Griffon Rousse, Cheval Blanc

xLe menu midi est sujet à changement sans préavis