

## DÎNER

*Du lundi au vendredi de 19h30 à 22h  
Monday to Friday from 7:30pm to 10pm*

Tous nos plats sont préparés avec cœur par notre cheffe Maud Aracil et ses équipes, les produits sont de saison et locaux. La carte varie régulièrement en fonction du marché.

### ENTRÉES ET PLATS À PARTAGER (ou pas)

SG	Poulpe, salade de lentilles vertes, émulsion de Haddock fumé, endives	12 €
VG	Soupe à l'oignon, crostini au Comté vieux	9 €
VG	Œuf mollet frit, pak choï en variation, vinaigrette au parmesan et aux herbes, pickles de moutarde	10 €
V	Risotto de céleri rave, cèpes rôtis, tartare de céleri branche, melba de pain, ail noir et citron mexicain	20 €
	Carré d'agneau en croûte d'herbes, poires rôties, purée de carottes, coulis de poires fermentées au poivre de Timut, jus de viande	29 €
SG	Poisson sauvage du moment et son jus, butternut en variation, riz sauvage	22 €

### FROMAGES & DESSERTS

	Assiette de fromages, Fromagerie Turrette	12 €
	Tuile soufflée au cacao, ganache montée au chocolat et au poivre fumé au bois de hêtre, pickles de gruée cacao	7 €
	Panna cotta au café, crème de chocolat Dulcey	7 €
	Brioche perdue, quetsches en variation, mousse au praliné noisette,	7 €