

« MENU RÔTISSOIRE » Vendredi 8/11 au Soir

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 36€

Entrée/Plat/Dessert 45€

LES ENTRÉES

15€

« Le Cochon et la Gambas... »

Le pressé de cochon en cuisson longue. Grosse gambas au citron vert et couenne soufflée, miso et petit oignon au beurre d'algue. Jus végétal

Ou

« Le Saumon, La Figue et La Betterave... »

Le Saumon Mariné aux Baies et Gingembre. Crème Légère et Compote de Figue Violette de Monsieur Hamont et Betterave du Coin. Pickles et Figue Pochée à la Verveine.

25€

LE PLAT A LA ROTISSOIRE

« L'Agneau et le Safran... »

Epaule d'Agneau « Label Rouge », Roulée aux Olives Noires, Vivement Rôtie. Petits Artichauts et Polenta Syphonnée au Safran Bio. Jus réduit

LES DESSERTS

11,50€

« La tatin de pomme Lotoise »

Dacquoise de fruits secs et crème légère à liqueur de noix

Ou

« La Clémentine et Le Chocolat... »

Ganache Mousseuse au Chocolat Caraïbe 66%. Crèmeux à la Clémentine et son Streuzel Cacao



Viande d'origine France
Prix net TTC