

# Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

## 29€

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 22€

*Starter-Main Course or Main Course-Dessert formula at 22 €*

Velouté de pomme de terre à la fève de Tonka, tartine de bleu et coppa

*Potato and Tonka bean soup, blue cheese and coppa on toast*

*Ou*

Effeillé de lieu sur un palet croustillant de cheveux d'ange,  
mayonnaise à l'estragon et citron vert

*Saithe on a crispy tuile of angel hair pasta, tarragon and lime mayonnaise*

\*\*\*

Ballotin de merlan sur un lit de légumes et bisque de gambas

*Whiting ballotine with mixed vegetables and shrimp bisque*

*Ou*

Jambonnette de poulet, fine purée citronnée, crème de Chaource

*Chicken jambonnette, fine mashed potatoes with a touch of lemon, Chaource cheese cream*

\*\*\*

Far aux pommes, coeur caramel

*Far with apples, caramel heart*

*Ou*

Panna cotta, marmelade de kiwi

*Panna cotta with kiwi marmalade*

**Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.**

*The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.*

**Viandes origine France - French meats / Porc Origine Espagne - Pork from Spain**

*Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request*