



MENU DU 17 AU 20 MARS 2026

ENTRÉES | 12.00

Œuf meurette

Mélange de champignons | Betterave | Lard

OU

Crème de cresson et épinards

Croûtons dorés | Crème montée à la ciboulette

PLATS | 27.00

Secreto de porc laqué au sirop d'érable

Sauce à l'échalote | Carottes sautées au citron |
Smash potatoes à la crème fraîche et aux herbes

OU

Chou-fleur rôti

Labneh à l'ail confit | Chimichurri | Pickles de chou-fleur

DESSERTS | 11.00

Panna cotta vanille

Tartare de kiwi à l'aneth | Granola maison

OU

Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39.00

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35.00