

NOS MENUS

Menu du Jour 28€

Entrée - Plat - Dessert

Du lundi au samedi midi, hors jours fériés.

Auberge 62€

Nous vous proposons une formule de vins au verre à 27€ par personne

Ce menu peut vous être servi en 3 services à 50€

Entrées

Picanha de boeuf en carpaccio, Caponata de légumes

Vieux parmesan et roquette

— Ou

Joue de morue pochée, bouille de poisson

Aïoli et poivrons marinés

Poissons

Maigre vapeur sauce vanillée

Condiment nectarine et petits légumes citronnés

— Ou

Bar «Planxa», haricots verts juste saisis

Jus de rhubarbe, émulsion yaourt

Viandes

Quasi de veau de la Boucherie Banquet, langoustine rôtie

Jus «Os et Pincés», vinaigrette de carcasse

— Ou

Petits légumes farcis «agneau confit longuement aux épices»

Jus de braisage

Douceurs

Cookie framboise

Cookie, confit de framboises, chantilly chocolat au lait et sorbet

— Ou

L'abricot

Biscuit croustillant, confit abricot,

mousse fromage blanc et sorbet

Menu Cassoulet 40€

Salade verte et Magret séché par nos soins

Cassoulet St Félicien

La rose, pommes et glace nougat

Menu dégustation 85€

Nous vous proposons une formule de vins au verre à 32€ par personne

Élaboré en 6 services et servi pour l'ensemble de la table

Fine gelée de tomate

coulis de concombre vinaigré, tourteau et burrata

Poêlée de girolles

oeuf mollet, guanciale et bouillon de volaille émulsionné

Pièce de thon rouge à la «planxa»

pulpe de poivrons jaunes citronnée, «pistou basilic»

Filet de boeuf rôti

jus poivré, brioche aillée et croute de moelle

Citron givré

au limoncello, meringue et sorbet citron verveine

Les cerises

Crumble au chocolat, chantilly cerise, confit et sorbet biscuit sablé