



PLATS DU JOUR

du 13 au 15 mai 2026

MERCREDI

Velouté d'asperges ou Rillettes de canard, cornichons, pickles
Mignons d'agneau, pommes rissolées, café de paris
et jardinière de légumes

JEUDI

FERMÉ

VENDREDI

Crème Dubarry ou Salade de tomates et avocats
Poisson (selon arrivage),
asperges, fregola Sarda et émulsion aux 2 citrons

SAMEDI

Cappuccino de petits pois et champignons ou Tataki de thon et légumes thaï
Brochette de veau, sauce champignon,
tagliatelles et courgettes sautées

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Orechiette à la cime di rappa

MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat	29,5
<i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	
Entrée + Plat + Dessert	35
<i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	

SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat	32,5
<i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	
Entrée + Plat + Dessert	38
<i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	



À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5 34.5
entrée *plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison
et un mesclun de salade

20.5 34.5
entrée *plat*

Salade César
(laitue romaine, copeaux de parmesan,
filet de poulet, croutons et lardons)

21 29
entrée *plat*

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras
aux cornes d'abondance façon « Pierrot Ayer »,
salade du marché de Sédeilles et pain croustillant
(pour 2 personnes)

35

Filet de truite de Neirivue, carotte,
navets et sauce vierge

36

Vitello tonnato

25 34
entrée *plat*

Épaule d'agneau confite, pommes grenailles,
et salade verte (pour 2 personnes)

74