



Nos smørrebrøds

[Prononcé *smeurbreud* c'est le concept même du sandwich ouvert Danois]

Beef

Rosbeef de bœuf d'Aubrac, pickles de concombre, sauce savora.

FISH

Rillettes de poissons au raz el hanout, salade de carottes aigre douce.

GOAT

Mousse de chèvre frais au carvi, pickles de betteraves.

2 tartines smørrebrøds + une salade ou un potage + Dessert : 20€

Déjeuner

Entrées

- Rillettes de cochon fermier d'Auvergne parfumé à la chicorée, pickles, pain de campagne toasté.
[Ou végétarien...](#)
- Arancini de petits pois, crémeux de petits pois à la menthe, jeunes pousses.

Plats

- Pièce de bœuf d'Aubrac snacké, schiacciata de pomme de terre au parmesan, Béarnaise.
[Ou végétarien...](#)
- Risotto d'épeautre Bio de Chadrat, pleurotes rôties, émulsion romarin.

Desserts

- Blanc manger de perles du Japon cuites au lait de coco, fraises, citron vert.
Ou
- Cake de gingembre, brisures de chocolat à la fleur de sel, ganache vanille.

Entrée + Plat + Dessert : 24€ / 22€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert : 22€ / 20€

Le Fish & Chips [du Vendredi](#) : Cabillaud en tempura & pommes allumettes + dessert : 24€

Chaque prix est entendu par couleur. Toute modification entraîne le tarif le plus haut.
Merci de bien vouloir nous préciser vos allergènes dès la prise de commande.



Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité.
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.
Prix euros nets TTC