





Menu du jour
du mardi au vendredi midi
Élaboré avec des produits
frais selon le marché



Entrée plat dessert
25,00 €



Entrée plat ou plat dessert
22,00 €



Plat du jour
15,50€



Menu
≈ Vesoncio ≈
à 35,00 €

Oeuf parfait 64°

Risotto vert ou Tartare de veau

**Mousse au chocolat au thé noir
fumé "Palais des Thés"**

Menu
≈ dégustation ≈
à 65,00€

Amuse- bouche

Crème de poire de terre (Yacon)

Emietté de Tourteau

Pavé de lieu jaune

Sucette de bœuf Angus

Pré dessert

Dessert de la carte au choix

Menu Dégustation

Fromage compris

72,00€

Accort mets et vins 10 cl 15,00€

≈ Entrées ≈

Crème de poire de terre (Yacon)

*Crème de poire de terre à la vanille de
Madagascar.*

13.50€

Emietté de tourteau

*Emietté de chair de tourteau, crème d'avocat et
citron vert.*

18.00€

Asperges Blanches

*Asperges blanches françaises avec une crème de
parmesan et copeaux de Brési de Franche-*

Comté.

16.00€

Plats

Risotto de quinoa

*Risotto de quinoa, émulsion d'asperges blanches et
petits légumes.*

21.00€

Pavé de Lieu jaune

*Pavé de Lieu jaune sur son lit de légumes printanier,
sauce citronnelle et citron vert.*

24.50€

Tartare de Veau

*Tartare de veau, crème d'avocat avec son jaune d'œuf
parfait*

25.00€

Boeuf

Bœuf selon arrivage

29.00€



Fromages



**Assiette du fromager
9.00€**



Desserts



**Nuage de citron et basilic
10.00€**

**Gemme de chocolat noir et blanc
10.00€**

**Tarte fraises-rhubarbe
10.00€**