



# Octobre

MENU DE MARS



## ASSIETTES À PARTAGER

Harengs fumés, asperges vertes et yaourt grec citronné  12e

Ajoblanco, fenouil, aneth et amandes torréfiées  10e

Poulet crème et champignons, pâte à lasagne, jus réduit 15e

Celeri façon carbo, crème fraîche, lard fumé et parmesan 11e

Roll façon daube provençale, boeuf confit, crème d'olives et graines de moutarde 15e

Saint-Marcellin au four  10€

**DESSERT DU JOUR** 7€

Nos fournisseurs : Agriz (fruits et légumes), Éric Rantet (boucherie), B.O.F fromagerie (fromages), Antoinette (pain)  
Les prix sont affichés nets et le service est compris, la carte des allergènes est disponible sur demande