

Les Formules du midi

MENU O BIEVVA

Entrées. 42.

Le chèvre printanier

Feuilleté à la crème de chèvre au basilic frais,
duo de tomates confites, perles de miel

Le gaspacho des terres

Gaspacho de cœur d'artichaut
à la truffe blanche d'été, noisettes hachées

Tartare de thon exotique

Tartare de thon sashimi frais à la mangue,
citron vert et touche de gingembre

Plats.

Le veau bieu Vin

Araignée de veau nourri aux grains VBF
et son caramel de vin rouge
grenailles à la crème

Le Poisson frais marché

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger,
steak haché VBF 180 gr,
mousse de cream cheese, poitrine fumé frites

Risotto Truffé

Risotto à truffe noir et mousse truffe blanche d'été
et parmesan sous toutes ses formes

Desserts.

Café Gourmand ou Thé (+1€50)

L'apple pie

Feuilleté aux pommes caramélisées
et aux 4 épices, sorbet pomme

Le dôme au chocolat

et speculoos, mousse cacao,
caramel beurre salé maison

Brioche de Nanterre

façon pain perdue, confiture de lait maison,
boule de glace
(maître artisan glacier glaces des alpes)

Faisselle de Rians ou

1/2 Saint Marcellin X. Thuret IGP

Formule express.

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

Plat + Dessert + Café - 20.

Poisson frais du jour

VOIR ARDOISE

OU

Suggestion du Chef

VOIR ARDOISE

Dessert.

Assiette Gourmande Maison & Café

1.50 SUPPLÉMENT THÉ DAMMANN