

Les Formules du midi

MENU O BIEVVA 42.

Entrées.

Le chèvre des fermes

Sablé de parmesan, crème montée aux chèvres frais et pistou, croustillant de bacon fumé et feuille de basilic

Le velouté d'antan

Velouté de panais aux épices de Noël et croûtons de pain d'épices maison

Le gravlax

Gravlax de saumon bømlo, chantilly infusée à la verveine et chips d'aneth

Plats.

Le mignon laqué

Filet mignon de porc VPF basse température laqué au soja et miel, éclats de noisettes et écrasé de pommes de terre façon Gones

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger, steak haché VBF 180 gr, fourme de Montbrison (ou cheddar), poitrine fumée, frites maisons

Risotto truffé

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

Le Poisson frais du marché

Desserts.

Café Gourmand ou thé (+ 1€50)

Crème baileys

Crème brûlée à la vanille bourbon et baileys

Le dôme au chocolat

et speculoos, mousse cacao valrhona, 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 Ardoise de fromages

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