



Menus

Chef : Juan Martinez Marcano

Restaurant : Julien Lopez

Entrées

Entrée du jour 5,50

Œuf mollet plein air, sur un lit de légumes de saison, fondant de patate douce, pétales de jambon d'Auvergne et son toast

8,90

Saumon Label rouge mariné aux parfums exotiques, éclats de coriandre, émincé de mangue et ses jeunes pousses

9,50

Plats

Plat du jour 12

Risotto de shiitaké et copeaux de comté 24 mois d'affinage

13,90

Burger : Viande de bœuf charolaise, tomme de montagne, compoté d'oignons, bacon fermier croustillant, mesclun, alfalfa BIO et son pain brioché BIO, accompagné de frites au four

Maison

14,50

Asado Negro : Pièce de bœuf Black Angus délicatement mijoté et caramélisé, accompagné d'une mousseline d'eddos, émulsion de banane plantain, carotte fane et pointe d'asperges

18,50

Fromages

Assiette de fromages sélection maison, mesclun et ses raisins

8,90

Desserts

Desserts du jour

4,80

Fondant de crème vanille de Tahiti, soupçon de grand marnier et ses mangues rôties

6,50

Douceur de passion et son lit croustillant

6,90