

MENU SUR PLACE DU MARDI 25 AU SAMEDI 29 MAI

****

**Crème de lentilles corail au lait de coco, thon rouge mariné**

**ou**

**Pain perdu au pesto d’ail des ours, asperges sauvages de Franche-Comté**

****

**Rougail saucisse, riz basmati, condiment mangue oignon**

**ou**

**Gratin de ravioles de Royans au fenouil fondant et parmesan**

**Fromage du moment et son condiment – supp. 3 euros**

****

**Crémeux aux fruits exotiques, crumble vanille aux baies de Timur**

**ou**

**Coulant chocolat noir maison Weiss, sauce café caramel**

**ou**

**Café gourmand – supp. 2 euros**

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT 13 € ENTREE/PLAT/DESSERT 17 €

****

**= MENU A EMPORTER**