

LA PAMPILLE

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

MENU DÉJEUNER : Jeudi/Vendredi et Lundi Midi (Du 2/02 au 6/02)

ENTRÉES

Truite gravlax, betteraves rôties aux agrumes et crème raifort.

Croque truffe (jambon blanc, chèvre et beurre truffé), salade, poire et vinaigrette noisette.

PLATS

Épaule de cochon confite au miel, purée de panais et coleslaw chou/pomme verte.

Shop suey de poisson de méditerranée, chantilly wasabi.

DESSERTS

Gauffre, pâte à tartiner façon bueno et chantilly.

Panacotta coco, crème de kiwi et chantilly coco.

Assiette de fromages de notre région (+6€)

Menu enfant (élaboré à partir des produits du moment) 12€

L'eau plate filtrée par nos soins est offerte.

La version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à **3€** la bouteille

Toutes nos viandes sont françaises.

Entrée | Plat | Dessert : 25 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert : 22 €

Plat : 20 €

LA PAMPILLE

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

MENU DÉJEUNER : Jeudi/Vendredi et Lundi Midi (Du 2/02 au 6/02)

ENTRÉES

Truite gravlax, betteraves rôties aux agrumes et crème raifort.

Croque truffe (jambon blanc, chèvre et beurre truffé), salade, poire et vinaigrette noisette.

PLATS

Épaule de cochon confite au miel, purée de panais et coleslaw chou/pomme verte.

Shop suey de poisson de méditerranée, chantilly wasabi.

DESSERTS

Gauffre, pâte à tartiner façon bueno et chantilly.

Panacotta coco, crème de kiwi et chantilly coco.

Assiette de fromages de notre région (+6€)

Menu enfant (élaboré à partir des produits du moment) 12€

L'eau plate filtrée par nos soins est offerte.

La version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à **3€** la bouteille

Toutes nos viandes sont françaises.

Entrée | Plat | Dessert : 25 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert : 22 €

Plat : 20 €