

## LES ENTRÉES

### FLEUR DE COURGETTE

Fleur de courgette farcie de pignons et piquillos,  
jus réduit de bouillabaisse

20€

### FIGUE

Figue de Solliès, anchois, Ajoblanco et amandes

20€

### SEICHE

Tagliatelle de seiche, tomate et moule, émulsion marinière et réglisse

22€

## LES PLATS

### AILE DE RAIE

Confite au miso et beurre tagètes, condiment maïs  
et citron Beldi, crème de maïs

33€

### ARTICHAUT

Artichaut barigoule cuit en croûte,  
farce de légumes et crème de verveine

26€

### PIGEON

Pigeon aux graines cuit sur coffre, ragoût haricots  
coco de Paimpol, huile de tagètes

35€

## L'ASSIETTE DE FROMAGES 16€

## LES DESSERTS

### FRUITS NOIRS

Mûres et myrtilles, sorbet thé Marco Polo,  
sauce vinaigrée mûres et crème au lait d'amande

12€

### CHOCOLAT

Sorbet chocolat 75%, praliné céréales, émulsion quinoa,  
sauce bière brune

12€