

Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	36
Entrée / Plat / Dessert	42

Entrées

Terrine de campagne / Condiment piccalilli	14
Consommé de lard fumé / Saucisses de Morteau / Haricots coco de Paimpol / Fèves	15
Burrata / Petits pois / Fraise / Pistache / Menthe ☞	15
Asperges vertes / Ail des ours / Manchego / Pignons de pin / Olives de Kalamata	16
Gravelax de mulot noir / Tandoori / Bouillon au lait de coco / Mangue verte / Oeuf de truite (+ 2€) ☞	17

Plats

Suggestion de la semaine	27
Fregola sarda / Artichauts / Salsa verde / Mimolette / Emulsion barigoule	27
Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccalilli / Beurre noir (+2€)☞	31
Filet de canette / Purée de brocolis / Broccolettis / Noisette / Lait ribot / Jus de volaille (+2€) ☞	31

Desserts

Tourteau fromager / Chèvre frais / Citron rôti / Clémentine	12
Biscuit madeleine cacao / Ganache Guanaja / Huile d'olive / Lavande / Glace vanille	12
Parfait glacé tonka / Fraise / Sablé viennois / Sureau / Citron vert	12
Siphon miel / Sorbet poire / Tuile miel / Lippia Dulcis / Crumble ☞	12
Financier amande / Crémeux café / Datte / Grenade / Glace café blanc ☞	12

Prix en € TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

☞ sans gluten

☞ vegan