



## DÉJEUNER

### **Les tomates anciennes**

Carpaccio de tomates anciennes, straciatella et sorbet basilic

14

### **Le crudo de thon blanc**

Crème de raifort, concombre, groseille

14

### **L'oeuf mayonnaise au satay**

Mizuna et roquette, pickles de fenouil

8

### **La Pintade fermière de Normandie**

Pommes grenailles, haricots verts au beurre, jus de volaille

19

### **Le Saumon**

Cuit à l'unilatéral, légumes verts croquants, hollandaise au wasabi

22

### **L'Aubergine et la Courgette**

Courgette Trombolino et aubergine grillée, crème de sésame, pesto de basilic et crumble de parmesan

17

### **Morbier AOP**

9

### **La Pavlova aux fruits rouges et verveine**

Crème à la verveine, cerise, framboise, groseille, mûres et fraises

11

### **La Tarte fine aux abricots du Roussillon**

Glace au romarin

10

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



## **DÎNER**

### **Terre**

Cebo Iberico 12€

### **Mer**

Sardines panées croustillantes, citron, mayonnaise verte au persil 10€

Crudo de Thon blanc de Méditerranée, concombre, raifort 14€

Saumon cuit à l'unilatérale, hollandaise au wasabi, légumes verts 13€

### **Végé**

Kimchi pancake, mayonnaise satay, jalapenos, coriandre 12€

Tomates anciennes, straciatella, sorbet basilic 14€

Pimientos de padrón 8€

Aubergine rôtie, crème de sésame, pesto de basilic et crumble de parmesan 11€

### **Fromage**

Morbier AOP 9€

### **Dessert**

Pavlova aux fruits rouges, crème et huile verveine 11€

Tarte fine aux abricots du Roussillon, Glace au romarin 10€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.  
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*