



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€

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

Couteaux en persillade, citron 12€

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€

Barisien à la truffe d'été 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*

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