



LE MIDI

Haricots vert

Mousse d'Ossau Iraty, Figues séchées, échalotes et amandes

9

Couteaux en persillade

Citron et kasha

10

Burrata des Pouilles IGP

Petits pois, oseille et oeufs de truite

12

Sandre et Crustacés

Sandre aux agrumes, coques, moules, céleri et artichauts, bouillon marinière relevé au Ponzu

24

Côte et panoufle d'agneau des Pyrénées

Laquage gingembre, poivron farci aux légumes, yaourt grec au tahini et salade d'herbes

22

Tomate et pois chiche en salade

Tomates anciennes marinées, thon au naturel, pistou de pistache à l'estragon, houmous au citron

18

Mousse chocolat

Praliné de cacahuète et gel gingembre

9

Pavlova fraise et rhubarbe

Crème fouettée à la vanille et huile de basilic

10

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



LE SOIR

Terre

Chorizo de Bellota, Guindillas 8€

Cecina de bœuf de Galice, 24 mois d'affinage 9€

Cebo Iberico 9€

Tataki de boeuf sauce Hoisin 12€

Mer

Carpaccio de bar, pavot et agrumes 13€

Tarama d'oeuf de cabillaud fumé "maison" 11€

Couteaux en persillade, citron et sarrasin grillé 10€

A côté

Carottes rôties, yaourt Grec et tahini 9€

Poireaux rôtis, fêta et noisettes de Bourgogne 8€

Fromage

Burrata des Pouilles IGP 200g, pesto de basilic 10€

Crottins de Chavignol AOP au miel 11€

Comté AOP 18 mois 10€

Desserts

Pavlova fraise gariguettes et rhubarbe, huile de basilic 10€

Mousse chocolat, caramel, cacahuètes et gingembre 9€

Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer. Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif.