



LE MIDI

Tartare de veau

Crème de maïs, piment, tapioca croustillant

13

Crudo de Saumon

Raifort, pickles de concombre, huile d'aneth

13

Artichaut poivrade croustillant

Courgettes, pignons de pin, estragon, émulsion au curcuma

12

Cabillaud de ligne

Haricots "beurre", mousse de poivron grillé, soubressade

24

Suprême de pintade fermière de Normandie

Girolles sautées, purée de pommes de terre, émulsion persil

22

Ravioles ricotta et épinard

Potimarron, beurre à la sauge et crumble de parmesan

17

Figues confites

Crème à l'anis vert, granola aux noix

9

Choux pistache - framboise

10



LE SOIR

Terre

Chorizo de Bellota, Guindillas 8€

Tartare de veau, maïs, piment, tapioca croustillant 13€

Cecina de boeuf de Galice affinée 24 mois 9€

Mer

Crudo de saumon, crème de raifort, concombre, huile d'aneth, sésame 13€

Frito de maigre de ligne, vierge de tomate, pâte de citron, jalapenos 12€

A côté

Babaganoush au tahini, Zaatar, huile d'olive, focaccia 9€

Haricots beurre, mousse de poivron rôti, soubressade, crumble de parmesan 10€

Fromage

Saint-Nectaire fermier AOP 8€

Saint-Marcellin IGP 7€

Desserts

Figues confites au vin rouge, crème fouettée à l'anis vert, granola de noix 9€

Choux pistache - framboise 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*