



Pour Commencer

Tataki de bonite, crème crue, 'Nduja, huile fumée, condiment citron **15**

Betterave multicolore marinée au gingembre, sauce cacahuète, poire et noisette **11**

Oeuf parfait, racines de persil rôties, dès de Bellota, émulsion de parmesan, purée de panais **11**

Cebo ibérique de Bellota, guindillas **12**

Plats

Pavé de rumsteack grillé, grenailles rôties à l'ail, purée de carotte des sables, sauce au poivre **22**

Saumon d'Ecosse, risotto aux courgettes, sauce citronnelle-sésame, basilic Thaï et cacahuètes **23**

Mafaldine aux champignons, pleurotes, girolles, champignons de Paris,
crumble de parmesan **18**

Fromage

Comté AOP 18 mois de la Fromagerie des Plateaux **7**

Desserts

Caramel et pop corn, ganache montée au dulce, glace pop corn, crumble noisette **10**

Baba aux prunes, crème Chantilly à la vanille et gel shiso pourpre **11**

4€ supplément "Vieille Prune de Souillac"

L'équipe : Léa, Marie, Othilie, Arthur, Ousmane, Jojo, Mathilde, Chloé et Jean