



Carte Du Midi



Entrées

*Fenouil croquant, marinade
Vinaigrée aux fruits rouges
Abricot fumée
(15 euro)*

*Girolles sautées
Cecina de boeuf,
Émulsion parmesan
(10 euros)*

*Fumée au bois de cerisier
Condiment avocat
Vinaigre de fraise
(15 euros)*

Plats

*Rôti, farcie au herbes
Anguille fumées
Salade
(30 euros)*

*Caviar d'aubergines
Sauce soja
Condiment groseille
(25 euros)*

*Filet de bar rôti à la
provençales
Accompagnée de sa purée
(30 euros)*

Desserts

*Crèmeux de lait de coco
Fine gelée citron vert
Gingembre
(10 euros)*

*Moelleux aux chocolat
Pépité de vanille
Aux saveurs de poire
(9 euros)*

*Pépites de gruë sablées au
Fleur de sel
Émulsion de lait fumé à la vanille
(12 euros)*