



— MENU DEJEUNER —

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat 25€

Plat + Dessert 25€

— Entrées —

- Le Velouté de champignons au Porto, châtaignes, éclats de noisettes et émulsion de lard
- ou
- Le Maquereau en gravlax brûlé à la flamme, focaccia, sucrose braisée et mayonnaise à l'ail noir

— Plats —

- Le filet de Daurade, risotto carnaroli au zaatar, jus d'arrêtes à l'encre de seiche et oseille
- ou
- Le filet mignon de Porc panure au sésame torréfié, purée de butternut au piment d'Espelette, jus au vin rouge
- ou
- La Courge rôtie au miel, gnocchis de ricotta et coulis d'épinards au cumin
- ou
- Les Noix des Saint Jacques, purée de panais à la fève de tonka, chou pakchoï, lard de Colonnata et émulsion agrumes (+ 12€)

— Desserts —

- Le Banoffee à ma façon, spéculoos, banane flambée au rhum, chantilly au citron vert et caramel crémeux
- ou
- La Tarte au Citron, biscuit shortbread et meringue croustillante
- ou
- Le Fromage, sélection de la fromagerie Bédarrides (+ 5€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans – 16€

- Un sirop, Un plat au choix, 2 boules de glace

Service et TVA inclus