



— 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, sucrine 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