



À LA CARTE



ENTRÉES

Petit pois en salade, pickles d'oignons rouge, cerise burlat et chèvre affiné 14€

Ceviche de Dorade aux agrumes, lait de coco, citronnelle et gingembre 14€

Tartelette sablée parmesan, tomates anciennes, olives taggiasche et radis de couleurs 12€

PLATS

Courgettes à la niçoise condimentées, yaourt grec aux herbes, noix et oignons frits 22€

Merlu de ligne grillé, coulis de cresson de fontaine, courgettes jaunes et pousses de moutarde 28€

Carré de Veau de l'Aveyron rôti, aubergines confites au miso, tomates anciennes de la famille Huitric 26€

Bavette de Bœuf Black Angus, purée de pomme de terre fumée, sucrine grillées et poivrons rouge 34€

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, persil, citron et purée fumée	55€
--	-----

Le Ris de Veau croustillant, carottes des sables glacées et jus de volaille corsé	46€
--	-----



DESSERTS

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	18€
---	-----

Pavlova aux fraises gariguettes de Sologne, crème légère et sorbet fraise	14€
--	-----

Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel	12€
---	-----

Tartelette fondante au chocolat, crumble cacao et fleur de sel, glace au poivre de Timut	12€
---	-----

Glaces et sorbets maison en dégustation	10€
---	-----

