

la
CARTE
DE JUILLET

NOS MENUS

MENU EN 3 SÉQUENCES — 45€
ENTRÉE — PLAT — DESSERT

MENU EN 4 SÉQUENCES — 54€
ENTRÉE — PLAT — DESSERT + UNE ENTRÉE OU UN DESSERT AU CHOIX

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

THON ROUGE MARINÉ
pastèque, concombre en pickles, crème aigrette

CEVICHE DE CANARD
purée betterave-cerise, condiment vert, pickles de cerise

GASPACHO FRAISE-TOMATE
huile d'olive vanillée, piment fumé

PLATS

LIEU JAUNE
aubergines en caviar et rôties, gel d'eau de tomate brûlée, beurre blanc fumé

VOLAILE BASSE TEMPÉRATURE
purée de maïs, courgettes jaunes snackées, jus de crevette, huile de thym citron

RISOTTO COURGETTE
crème de poivron brûlé, granny smith, noisettes

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

NAMELAKA CHOCOLAT NOIR
terre chocolat-noisette, tuile cacao

ABRICOT RÔTI AU MIEL
skyr citronné, crumble amande-sarrasin, huile de tagète, tuile croustillante

MENU DÉJEUNER

— Disponible seulement le midi —

3 SÉQUENCES — 25€

2 SÉQUENCES — 21€