

la
CARTE
D'AOÛT

N O S M E N U S

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

POULPE GRILLÉ

caviar d'aubergine, mayonnaise au piment fumé, framboises

CŒURS DE CANARD

purée de cerise, cerises en pickles, condiment basilic

GASPACHO DE MELON

burratina, noisettes, herbes

PLATS

LIEU JAUNE

betterave et poivron jaunes en déclinaison, beurre blanc, thym citron

CŒUR DE RUMSTECK GRILLÉ

textures de ratatouille, jus corsé, huile de sarriette

DÉCLINAISON DE CAROTTES

caramel à l'orange, siphon mimolette, condiment herbacé

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES

TARTARE PÊCHE - HARICOT VERT - TAGÈTE

crémeux pêche blanche, tuile de brick, huile de tagète passion

TEXTURES DE MÛRES

streusel amande, huile basilic, prunes rôties

MENU DÉJEUNER

— Disponible seulement le midi —

3 SÉQUENCES — 25€

2 SÉQUENCES — 21€