



MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

42 €*

ENTRÉES

LA CAROTTE

En variation, millet à la marjolaine et graines toastées, salsa macha

LA CROQUETTE

Au poisson du moment aux herbes, coques en marinère, écume iodée, mayo citron et charbon végétal

LES SHIITAKE

Sautés, fromage frais assaisonné, Spianata Piccante, socca

PLATS

LE POISSON, selon arrivage,

Fenouil grillé, courgette crémeuse et croquante, sauce rouille

LE BOEUF

Le filet en tataki, légumes de saison, jus de la marinade

LA RAVIOLE

Ouverte, betterave, burrata, algues dulse et basilic, émulsion au poivre de Tasmanie

DESSERTS

LA FRAMBOISE

En soupe glacée, blanc-manger coco, menthe et citron vert

LE CHOCOLAT 55%

Biscuit sans farine, cerises, mascarpone à la vanille, sorbet cacao

LE CAFÉ

Crème diplomate, glace noix de pécan, gelée ristretto-rhum.



MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs