



MENU du 21/08 au 03/09



Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Salade de légumes croquants à l'indonésienne, crabe et noix de cajou *22€

ou

Carpaccio de speck, pesto de roquette, noisettes torréfiées et pickles *21€

ou

Risotto de farro au parmigiano reggiano, poudre de champignons *20€

Thon mi-cuit à la baie de Sumac, patate douce rôtie
coulis de petits pois à la menthe poivrée de Caroline *30€

ou

Merlan d'épaule de bœuf français rôti au jus corsé,
panisse à la niçoise et carottes glacées au carvi *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Passion expresso : Crémeux café, biscuit au rhum, espuma passion *14€

ou

Moelleux au chocolat « Extra bitter 61 % », cœur coulant au cassis *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.