



## MENU du 09/04 au 22/04



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

### Mise en bouche du moment

Salade printanière de petits légumes au coulis de piquillos \*18€

ou

Gratin de coquillettes au vieux comté et crème de morilles \*21€

ou

Asperges vertes, chorizo ibérique, siphon au safran \*22€

Tartare de thon à la mangue et citron vert, salade d'algues wakamé au sésame, crème de patate douce violette au lait de coco \*30€

ou

Croustillant de magret de canard français, jus corsé au citron confit, crémeux de brocoli à l'huile d'olive fumée de Bargemon, Portobello rôti \*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

Les petits choux de Kiki, « Namelaka » équatoriale noire et grue de cacao \*14€

ou

Crémeux aux fruits de la passion, crumble aux noisettes \*14€

### Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

\*Prix du plat « à la carte »

# Happy Birthday

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

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