

Nos entrées

~ La tomate en deux services :

- Le gaspacho de tomates et poivrons grillés au balsamique
- Le sorbet façon « Bloody Mary »

18€



~ Tartare de bœuf coupé au couteau , condiment de tomates séchées , sauce aux noix de cajou et framboises, terreau d'olives noires ~

25€



~ Les Ravioles maison farcies au Brocciu à la Coppa , bouillon au lait de coco , citronnelle et curry rouge ~

23€



~ Duo d'asperges :

- Asperges blanches grillées ,
- Velouté d'asperges vertes glacé à la menthe, Pancetta~

22 €



Nos plats

~ Le filet de maigre cuit à l'unilatérale , Fregola Sarda comme un risotto, boutargue~

36 €



~ Carré d'agneau rôti , beurre d'asperges vertes ,sauce Paloise , pistache , Népita et petits pois~

38 €



~ Filet de bœuf , purée de Vitelotte , artichauts , jus de bœuf à la mangue et miso~

41€



~ Magret de canard en basse température, polenta grillée , betterave acidulé , figue , réduction de pomelo à la verveine~

35€



~ Le Ceviche selon l'arrivage du jour , Leche de Tigre, algues , sésame et piment~

100 g 24€ / 160 g 38€

Nos Desserts

~ Baba au rhum , coulis à l'orange , suprême d'agrumes ,
chantilly vanille ~
15€



~ Cabosse en trompe l'oeil façon sknickers , mousse chocolat
noir , cœur crémeux lait cacahuète , streusel cacao, sauce
caramel ~
15€



~Brioche façon pain perdu,nuccioli maison ,glace vanille ~
15€



~ Poire pochée au sirop de badiane , mousse de lait au miel ,
biscuit citron avec son coulis citron vert 4 épices ~ 15€



~ Assiette de fruit frais ~ 15€