

A la carte

Entrée

- Foie gras du sud ouest, poire pochée vanillée et espelette** 18€
- Pilon de volaille laqué aux parfums de miel "lavande" et gingembre** 14€
- Oeuf mariné, caviar de betterave et baies de verveine** 12€
- Carpaccio de crevettes, passion, nid de pâtes fraîches et vinaigrette de clémentines Corse et zeste de combava** 16€

Plats

- La Normande, bœuf français, purée de patates douces et sauce aux légumes confits épicés** 29€
- Carré de cochon rosé en croûte d'herbe fumé au CBD** 28€
- Merlu de ligne, marinade au jus d'hibiscus, chou et fruits rouges** 27€

Dessert

- Duo Valrhona, Ivoire et Equateur, crèmeux de fruits exotiques** 13€
- Tartelette du Primeur, pomelos, sirop de Sakura, Gin roku et touche acidulé** 12€
- Pavlova aux fraises, bananes, menthe poivrée et coulis de poire** 11€
- Café gourmand** 11€
- Fromages affinés** 12€
- Faisselle selon vos envies** 6€

