

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée/ Plat/ Dessert 30 €

(A la carte : Entrée 9 €, Plat 22 €, Dessert 9 €)

Entrée

Brunoise de haricots verts comme un tartare de bœuf, croustillant au parmesan

Velouté d'asperges blanches, crumble de Serrano et petits croûtons

Plat

Œuf poché, pois chiches mijotés à l'oriental, légumes rôtis au ras-el-hanout, amandes grillées

Effiloché d'échine de porc confite aux épices douces et herbes fraîches, rösti de pommes de terre

Ventrèche de thon grillée, gnocchi maison et asperges poêlées, jus réduit (+5 €)

Dessert

Tapioca au lait et caramel, noix de pécan en pépites croustillantes

Baba aux fraises... et au rhum !

Suggestions (hors menu) :

Carpaccio d'un tataki de bœuf, vinaigrette aux algues fumées et salicorne fraîche 12.00 €

Ravioles de homard bleu, bouillon corsé infusé au basilic 14.00 €

Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit 26.00 €

Filet de bar poêlé, risotto crémeux et émulsion safranée 26.00 €

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison 9.00 €

Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran 10.00 €

Cheesecake citron vert et caramel beurre salé 10.00 €