

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

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

ICI, LA CARTE DU 7 AOÛT 2026



MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

59 €

Mise en bouche

Œuf poché, crème de girolles, girolles sautées, julienne de pain

(hors menu 13€)

Carpaccio de thon blanc à la salicorne, citron vert et basilic frais

(hors menu 12 €)

Steak de thon grillé, risotto aux girolles, jus réduit

OU

Mignon de porc roulé aux girolles, écrasé de pommes de terre, girolles et nectarines, jus réduit

(hors menu 32 €)

Minis fondants « tout citron »

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Chèvre chaud en cheveux d'anges, compotée d'aubergine tomatée	10.00 €
Fraicheur de figues et coppa des Pyrénées, roquette, parmesan et pignons	12.00 €

Plats :

Soupe au pistou de mon enfance, halloumi grillé, pistou génois	24.00 €
Effiloché de cuisses de canettes braisées à la créole, rösti, condiment melon/piment doux	25.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Siphon léger chocolat, compotée d'abricots, streusels amandes	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	10.00 €
Glace yaourt by Roméo, compotée d'abricot au cognac, chantilly vanille et nougatine de pignons	10.00 €
Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison)	6.00 €