

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

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

ICI, LA CARTE DU 23 SEPTEMBRE 2026 ↓

MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée (hors menu 9 €)

Fraicheur de lentilles vertes aux algues de l'île de Ré, pétales de gravlax de mullet de pleine mer

Makis au radis blanc/courgette/gingembre, mayonnaise végétale au gingembre et piment doux

Crêpe mille-trous aux langoustines, siphon de bisque, fraicheur des queues aux haricots verts, pistou pistache (+3 €)

Plat (hors menu 22 €)

Œuf poché, dahl de lentilles coco/tomate aux épices douces, légumes rôtis, amandes grillées

Mignon de porc poêlé, caviar d'aubergine au miso, grenailles, sauce crémeuse au pineau

Steak de thon grillé, risotto aux tomates fraîches et basilic, jus réduit (+6 €)

Dessert (hors menu 9 €)

Baba aux coings... et au rhum !

Brownie poire/chocolat noir, ganache et sauce chocolat

Suggestions (hors menu) :

Tempura d'aiguillettes de sole, aïoli léger	12.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €
Fleurs de Tête de moine, salade et confit de fruits de saison	9.00 €
Glace vanille by Roméo, poires pochées au sirop d'érable, chantilly vanille, pécan caramélisées	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €
Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison)	6.00 €