

## Entrées

**Tartare de Thon rouge de ligne Méditerranéen-** pastèque- coriandre- 16€

**Asperges vertes a la flamme-** condiments petit pois & livèche- bergamote- ciboulette & oxalys - 15€

**Baron de saumon mi-cuit-** condiment pois chiche vert & coriandre- sauce grany Smith concombre- fleurs & micro végétaux - 15€



## Plats

**Pasta Paccheri-** sauce pomodoro- buratta fumée- pignon de pin- roquette- rapé de parmesan - 22€

**Mi cuit de thon rouge Méditerranéen-** ornithogales- petits- pois- sauce soja citronnée- 33€

**Tartare de boeuf en blanc et noir-** déclinaison de câpres- pommes de terre frites - 26€

**Veau cuit doucement-** jus a la mélisse- crémeux artichaut pointe de jalapenos- courgette- olives Taggiasca - 30€



## Fromage

**Pavlova de chèvre frais de région-** condiments rhubarbe et piment d'espelette - 10€



## Desserts

**Cerises-** crumble cacao- sorbet cerise- espuma de yaourt- feuille de shiso -13€

Nuance de printemps servies avec ses mignardises de saison et du terroir- 12€

**Tartare de fraise-** concombre- aneth- sorbet fraise- 12€

**Coupe de glace de la ferme du Louvion-**

Spéculoos, chicorée, cacahuètes- crème fouettée- brisure de spéculoos- 12€



Prix nets