



ENTRÉES

TATIN DE TOMATES

vinaigre de Modène, pâte sablée au romarin, sauce tomate froide,
tomato tatin with Modena vinegar, rosemary shortcrust pastry, cold tomato sauce,

23€

TARTARE DE DORADE

mariné aux cerises, gel citron et poivre de Timut
sea bream tartare, marinated with cherries, lemon gel and Timut pepper

24€

CHÈVRE FRAIS

brioche croustillante, jeunes pousses de salade, miel de lavande,
poitrine de cochon fumée,
crispy brioche, young salad leaves, lavender honey, smoked pork
belly,

24€

POULPE DE ROCHE “SIGNATURE”

mariné aux épices tandoori, sucrine et carmine, yaourt à la menthe et coriandre, orange
marinated in tandoori spices, lettuce and carmine, mint and coriander yoghurt,
orange

26€

