Carte de saison

Entrées

- Betterave de couleur huile d'agrumes au yuzu : 7€
- Tartare de saumon mangue et civette : 11€
- Tomate cerise buratina et pesto basilic : 8€
- Ceviche de dorade graine de tournesol piment rouge : 10€
- Chiffonnade de jambon iberico concassée de tomate : 13€
- Crème de maïs au citron vert et pop corn : 7€
- Bouillon miso au lait de coco chou chinois : 8€

Plats

- Boeuf bourguignon pate fraiche : 15€
- Saumon confit a l'huile poêlée de celeri : 15€
- Émincé de blanc de poulet champignon de paris riz blanc : 14€
- Bouillon de volaille paysanne de légumes : 11€
- Pennes a l'arabiata roquette : 12€
- fusilli bolognaise : 13€
- Cabillaud croute d'herbe et purée de carotte : 16€

Dessert

- Panacotta coulis passion : 6€
- Crémeux chocolat : 7€
- Salade d'ananas frais : 5€
- Yaourt grec a l'huile d'olive fruit rouge : 8€
- Supreme d'agrumes et pistache : 7€