Apéritif à partager

Carottes fermentées, sauce pimentée au sésame 7
Fermented carrots, sesame chili sauce

Assiettes salées

Gnocchis de pomme de terre, crème de Comté, ail noir, shiitake 16
Potato gnocchis, comte cheese cream, black garlic, shiitake

Magret de canard (150gr) la ferme de Phalange, sauce apicius, épices dukkah, purée de patate douce fumée 20
Duck breast (150gr) from the Phalange farm, apicius sauce, smoked sweet potato puree, dukkah spices

Sashimi de thon rouge, bouillon dashi, tsukémono de daïkon 17
Red tuna sashimi, dashi broth, daikon tsukemono

Poulpe (50gr cuit), curry, sauce tomate, mousse de pomme de terre, olives 17
Octopus (50gr cooked), curry, tomato sauce, potato mousse, olives

Aubergine rôtie au miso, coriandre, cacahouète 12
Roasted eggplant with miso, coriander, peanuts

Oeuf mollet, crème aux lardons fumés maison, lentilles, parmesan 14
Soft-boiled egg, cream with home made smoked bacon, lentils, parmesan

Fromage de chez "Deruelle" 11
Cheese from "Deruelle" cheese shop

Menu 42

3 assiettes/plates
(menu individuel)

Oeuf mollet
Magret de canard
Omelette Norvégienne

Accord mets/vins 22- **3 verres**

Assiettes sucrées

Mousse de châtaigne, poire pochée vanille, sorbet poire et poivre de Timut 10
Chestnut mousse, vanilla poached pear, Timut pepper and pear sorbet

Omelette Norvégienne à la bergamote 11
Bergamot Baked Alaska

Menu Végétarien 36

3 assiettes/plates
(menu individuel)

Aubergine miso
Gnocchis
Feijoa, sorbet banane

Accords mets/vins 22 - **3 verres**

Végétarien



Toutes nos viandes proviennent du Sud-ouest/All of our meats are from South West area
En cas d'allergies, demandez-nous la carte des allergènes/In case of allergies, please ask for our allergens menu