Les entrées

Radis 19.00€

Carpaccio de radis, citron vert et fromage frais

Truite 22.00€

Gravlax de truite marinée à la liqueur de sureau,
salade de fèves à la verveine

Daurade 24.00€

Tartare de daurade, litchis-citron vert et caviar de brochet fumé,
jeunes pousses de légumes au balsamique blanc

Les poissons

Maquereau 24.00€

Maquereau grillé, tombée de betteraves, courgettes et olives

Thon 29.00€

Steak de thon mi-cuit, légumes du soleil,
huile d'olive parfumée et tomates confites

Services et taxes compris

Les viandes

Agneau 36.00€

Carré d'agneau mariné au thym serpolet de nos jardins, cœur d'artichaut farci aux légumes du soleil

Bœuf 34.00€

Faux filet de race grillé, embeurrée de betteraves rouges et fèves

Côte de cochon ibérique 32.00€

Côte de cochon ibérique au sautoir, tomates confites, olives noires et rattes

Les légumes

Bagel 25.00€

Bagel garni d'un steak végétal, tomates confites, pousses d'épinards, et burratina

Services et taxes compris

Menu tradition 33 €

Carpaccio de melon, huile d'olive et
jeunes pousses d'épinards

Ou soupe froide de betterave rouge,
légères notes de citron vert et fromage frais

***

Sardines frites à la semoule, tartare de tomates confites,
mousseline à la coriandre

Ou côte de cochon fermière, embeurrée de rattes,
tomates et olives noires

***

Charlotte au fromage blanc et fruits rouges

Ou fromages affinés de nos fermes et fromageries voisines

Menu plaisir 48€

Tomate noire côtelée de Provence, burattina et coppa de Parme

***

Soupe de melon au crémant d'Alsace

***

Filet de bar à la plancha, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

***

Panna cotta, compotée de pêches à la verveine

Aucun changement n'est possible dans les menus ci-dessus

Services et taxes compris