

Apéritif à partager

Polenta pané, olives, parmesan, ketchup de betterave 9 🌱
Breaded polenta, olives, parmesan, beetroot ketchup

Assiettes / Plates

Nous recommandons 2 ou 3 assiettes par personne
(We recommend 2 or 3 plates per person)

Tartare de boeuf (70gr), herbes fraîches, sauce vierge 15
Beef tartare, fresh herbs, olive oil sauce

Ceviche de dorade (65gr), leche de tigre, pickles d'oignons 16
Sea bream ceviche, leche de tigre, onions pickles

Demi magret de canard de la ferme de Phalange, sauce apicius, tomates anciennes, épices dukkah 20
Half duck breast from the Phalange farm, apicius sauce, herloom tomatoes, dukkah spices

Ravioles de mozzarella, consommé de tomate fermentée 16 🌱
Mozzarella raviolis, fermented tomato broth

Aubergine rôtie au miso, cacahouète, coriandre 13 🌱
Roasted eggplant with miso, peanut, coriander

Desserts

Fromages de chez Deruelle 11 🌱
Cheeses from Deruelle cheese shop

Coulant chocolat et glace praliné 12
Chocolate lava cake and praline ice cream

Chou, crème mascarpone, pistache, abricot, sorbet citron-basilic 11
Chou pastry, mascarpone cream, pistachio, apricot, lemon-basil sorbet

Brioche perdue, pêche jaune, glace vanille, noisettes, caramel 11
French toast, peach, vanille ice cream, hazelnuts, caramel

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

Formule

3 assiettes - 42/pers.
(pour l'ensemble de la table)

Ravioles mozzarella
½ Magret de canard
Chou pistache-abricot

Accord mets/vins 22- 3 verres

Set menu

3 plates - 42/person
(for the whole table only)

Mozzarella raviolis
Half duck breast
Pistachio chou pastry

Wine pairing 22 - 3 glasses