

## Apéritif

**Brie fumé et pané, ketchup de betterave 9** 🌱  
Smoked and breaded brie cheese, beetroot ketchup

## Assiettes / Plates

**Poitrine de porc Ibaïama (90gr), tamarin, pak choï 17**  
Ibaïama pork belly, tamarind, pak choï cabbage

**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 orange, purée de patate douce 20**  
Half duck breast from the Phalange farm, orange sauce, sweet potatoe puree

**Thon snacké (70gr), croustillant de pomme de terre, sauce putanesca 18**  
Seared tuna, crusty potatoe, putanesca sauce

**Ravioles de butternut, bouillon de volaille, shiitake 16** (possibilité 🌱)  
Butternut raviolis, chicken broth, shiitake (ask for 🌱)

**Oeuf mollet, crème de parmesan purée d'épinards 13** 🌱  
Soft-boiled egg, parmesan cheese cream, spinach puree

## 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, fraise, sorbet citron-basilic 11**  
Chou pastry, mascarpone cream, pistachio, strawberry, lemon-basil sorbet

**Brioche perdue, poires pochées, glace café, noix 11**  
French toast, poched pear, coffee ice cream, walnuts

**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 - 39/pers.**  
(pour l'ensemble de la table)

Oeuf mollet parmesan  
Porc Ibaïama  
Brioche perdue

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

## Set menu

**3 plates - 39/person**  
(for the whole table only)

Soft-boiled egg  
Ibaïama pork belly  
French toast

**Wine pairing 22 - 3 glasses**