

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 1^{er} au samedi 5 juillet 2025

Le Salé

- Tatin d'aubergine de Sicile, scamorza fumée, coulis de tomate, pesto _____ 10 €
- Tataki de thon blanc, stracciatella, mousse poivron, sorbet concombre et curry _____ 12 €
- Poulpe snacké, tomate, pois chiche, coulis de persil, jus au yuzu _____ 15 €
- Melon, pastèque, fraise, betterave, focaccia, chèvre, basilic, vinaigrette à la noix _____ 15 €
- Filet de canette rôti, pêche blanche, pomme de terre, carotte, jus corsé _____ 17 €
- Filet de bœuf, pommes dauphine, jus corsé _____ 24 €
- Planches fromages ou charcuteries _____ 18 €
- Planche mixte charcuteries et fromages _____ 20 €

Menu Découverte en 5 temps / 51 € : *Laissez-vous guider par notre chef, Julien qui vous propose un **menu en 5 temps**, 4 plats salés et un sucré, **sélectionnés par le chef** (Menu individuel servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table)*

Le soir, pour les tables de six personnes et plus, seul le menu dégustation sera proposé.

*Menu disponible sur réservation jusqu'à 13h00 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner, nous vous remercions de bien vouloir **nous communiquer uniquement vos allergies** lors de la réservation
(Les menus vegan, sans lactose ou sans gluten ne sont pas réalisables)*

[Accord mets & vins en 4 temps pour accompagner votre menu + 35 €]

Le Sucré...11 €

- Chou à la fraise, crème diplomate, rhubarbe, pistache, basilic, sorbet fraise et anis
- Ganache au chocolat noir, crémeux cacahuète, compotée d'abricot, sorbet abricot, caramel laitier, amandes, tagette
- Ganache montée au chocolat blanc et cardamome, granola miel-amande, biscuit éponge au persil, pamplemousse, sorbet aux herbes

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Notre cuisine, au menu ou à la carte , n'est pas sans lactose, sans gluten ou vegan, nous vous remercions de votre compréhension*