

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 24 JUIN 2026



MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée (hors menu 9 €)

Soupe froide de tomates, julienne d'œuf, poudre d'olives et tuile de brebis

Rillettes de lapin à l'estragon et chorizo doux, gaufre de pomme de terre

Carpaccio de figues fraîches, roquette, coppa des Pyrénées et copeaux de parmesan (+2 €)

Plat (hors menu 22 €)

Burrata en chaud-froid, farinata et tomate rôtie, fraîcheur de pois chiches aux tomates et basilic

Croustillants de porc aux herbes fraîches, tombée de chou et grenailles, sauce blanche à la figue séchée

Filets de rouget poêlés, risotto aux petits pois et coppa, réduction de soupe de poisson (+5 €)

Dessert (hors menu 9 €)

Salade d'oranges à la marocaine, amandes grillées, crinkle cake à la fleur d'oranger

Crèmeux chocolat, crème de menthe pastille, pépites croustillantes, feuille de menthe cristallisée

Suggestions (hors menu) :

Friture d'éperlans, tartare d'algues de l'île de Ré	Entrée 12.00 € / Plat 25.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €
Fleurs de Tête de moine, salade et confit de fruits de saison	9.00 €
Glace yaourt by Roméo, compotée fraise/rhubarbe/gingembre, chantilly vanille et croustilles	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €
Affogato al caffè (boule vanille by Roméo 'noyée' dans un espresso chaud, amaretti maison)	6.00 €