

Apéritif à partager

Tempura de maïs, mayonnaise 9 🌱
Corn tempura with mayonnaise

Assiettes / Plates

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

Carpaccio de boeuf (70gr), herbes fraîches, purée d'ail, parmesan 16
Beef carpaccio, fresh herbs, garlic puree, parmesan

Poulpe (70gr), curry, sauce tomate, mousse de pomme de terre, olives 17
Squid, curry, tomato sauce, potato mousse, olives

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

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, vanilla 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