

## Apéritif à partager

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

## Assiettes / Plates

**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

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

**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**