

Entrées

Tomates françaises- Burrata fumée- basilic- balsamique vieilli- pain à l'ail & herbes fraîches - 14€

Moules marinières- coulis de livèche- espuma de pommes de terre- crumble d'oignons frits aux herbes- 15€

Huitres de Navarre Henri IV- perle d'échalote- brunoise de pommes au vinaigre de cidre- tartare de salicornes huile d'herbes par 3: 12€/ par 6: 22€ / par 9: 30€



Plats

Pasta pesto pistacchio- fusillone-pesto basilic et pistache- stracciatella- courgette - 22€

Grosse gambas- fregola Sarda crémeuse a la pomodoro San Marzano- condiment poivrons & oignons rouge- salade d'herbes 28€

Tartare de thon rouge de Méditerranée- sauces en couleurs- salicornes- jeunes pousses- 28€

Filet de volaille fermière de région rôti- crémeux girolles- asperges- petit pois- purée de pomme de terre mout de raisin- 28€

Tagliata de boeuf premium- roquette- gel piquillos pimenton fumé- olives Taggiasche- parmesan - 45€



Fromage

Ecume de Wimereux crémeuse- abricots en textures- fleurs du moments - 10€



Desserts

Textures de pêche- extraction de fruits- sorbet aux herbes- gouttes d'huile d'olive de Sicile-13€

Café nuance d'été- Mignardises du moment et de saison- 12€

Ile flottante Pistachio- 13€

Tiramisu minute by SB- café Méo & chocolat- 12€



Prix nets

Pour toutes questions concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de la Direction