



# MENU

## ASSIETTE À PARTAGER

16€

Brioche brûlée, crème au miso, truffe d'été

### ENTRÉES

AUBERGINE

Sauce au Noilly-Prat, salicorne, chapelure

LAITUE CELTUCE

Rougette, menthe, câpre

### PLATS

BETTERAVE

Gentiane, béarnaise, fête

PALERON DE BOEUF

Tomate, coriandre, piment, jus de viande

AILE DE RAIE

Basilic, courgette, olive noire

### FROMAGES

6€

ACCORD 2CL VERMOUTH BERRY ALTHOFF X MAISON SOUBEIRAN - 5€  
BLEU - CAMEL A LA BIÈRE - GOMASIO  
OU

PÉLARDON - CONFITURE

### DESSERTS

CERISE

Lait ribot, feuille de figuier, grué

ABRICOT

Granité verveine, amande, miel

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*



# MENU

## ASSIETTE À PARTAGER

16€

Brioche brûlée, crème au miso, truffe d'été

### ENTRÉES

AUBERGINE

Sauce au Noilly-Prat, salicorne, chapelure

LAITUE CELTUCE

Rougette, menthe, câpre

### PLATS

BETTERAVE

Gentiane, béarnaise, fête

PALERON DE BOEUF

Tomate, coriandre, piment, jus de viande

AILE DE RAIE

Basilic, courgette, olive noire

### FROMAGES

6€

ACCORD 2CL VERMOUTH BERRY ALTHOFF X MAISON SOUBEIRAN - 5€  
BLEU - CAMEL A LA BIÈRE - GOMASIO  
OU

PÉLARDON - CONFITURE

### DESSERTS

CERISE

Lait ribot, feuille de figuier, grué

ABRICOT

Granité verveine, amande, miel

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

