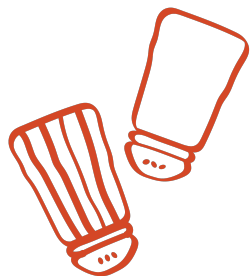


MENU



ASSIETTE À PARTAGER

16€

Ventrèche de thon rouge laquée

ENTRÉES

PETIT POIS

Lait de brebis, mélisse, pickles de moules

ASPERGE BLANCHE

Cidre, pomme, kasha, citron noir

PLATS

COURGETTE FARCIE

Lentilles, algues, citron confit, menthe, yaourt basilic

POITRINE DE VEAU

Laitue braisée, kimchi, jus de veau à l'anchois

MAIGRE, mi-cru

Riz vinaigré, rhubarbe, concombre brûlé et fumé, bouillon d'arrêtes

FROMAGES

6€

ACCORD 2CL VERMOUTH BERRY ALTHOFF X MAISON SOUBEIRAN - 5€

BLEU - CAMEL A LA BIÈRE - GOMASIO

OU

PÉLARDON - CONFITURE

DESSERTS

FRAISE

Sabayon chocolat, noisettes

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise sureau, caramel, graines

Toutes nos viandes sont d'origine Française



MENU



ASSIETTE À PARTAGER

16€

Ventrèche de thon rouge laquée

ENTRÉES

PETIT POIS

Lait de brebis, mélisse, pickles de moules

ASPERGE BLANCHE

Cidre, pomme, kasha, citron noir

PLATS

COURGETTE FARCIE

Lentilles, algues, citron confit, menthe, yaourt basilic

POITRINE DE VEAU

Laitue braisée, kimchi, jus de veau à l'anchois

MAIGRE, mi-cru

Riz vinaigré, rhubarbe, concombre brûlé et fumé, bouillon d'arrêtes

FROMAGES

6€

ACCORD 2CL VERMOUTH BERRY ALTHOFF X MAISON SOUBEIRAN - 5€

BLEU - CAMEL A LA BIÈRE - GOMASIO

OU

PÉLARDON - CONFITURE

DESSERTS

FRAISE

Sabayon chocolat, noisettes

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise sureau, caramel, graines

Toutes nos viandes sont d'origine Française

