



MENU

ASSIETTE À PARTAGER

16€

Brioche brûlée, crème crue, poutargue,
ventrèche de cochon

ENTRÉES

OIGNON CONFIT

Sabayon à la carthagène, riz soufflé

CONCOMBRE MARINÉ

Yaourt de brebis, oseille, tapenade, kasha

PLATS

HARICOTS VERTS

Gorgonzola, cerises vinaigrées, algues

TARTARE DE VEAU

Caviar d'aubergine fumé, haricots coco, jus à la sauge

BRANDADE DE MULET

Anchoïade, poivrons, crème de pain, beurre noisette, piment

FROMAGES

6€

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

SAINT-NECTAIRE - CARAMEL AU CIDRE

OU

PÉLARDON - CONFITURE

DESSERTS

RHUBARBE

Feuilleté, ricotta, miel

MELON

Granité Noilly Prat Rouge, crumble à l'huile d'olive,
Fromage blanc, fleur d'oranger

Toutes nos viandes sont d'origine Française



MENU

ASSIETTE À PARTAGER

16€

Brioche brûlée, crème crue, poutargue,
ventrèche de cochon

ENTRÉES

OIGNON CONFIT

Sabayon à la carthagène, riz soufflé

CONCOMBRE MARINÉ

Yaourt de brebis, oseille, tapenade, kasha

PLATS

HARICOTS VERTS

Gorgonzola, cerises vinaigrées, algues

TARTARE DE VEAU

Caviar d'aubergine fumé, haricots coco, jus à la sauge

BRANDADE DE MULET

Anchoïade, poivrons, crème de pain, beurre noisette, piment

FROMAGES

6€

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

SAINT-NECTAIRE - CARAMEL AU CIDRE

OU

PÉLARDON - CONFITURE

DESSERTS

RHUBARBE

Feuilleté, ricotta, miel

MELON

Granité Noilly Prat Rouge, crumble à l'huile d'olive,
Fromage blanc, fleur d'oranger

Toutes nos viandes sont d'origine Française

