

# NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

*Du mardi au vendredi  
(Formule entrée, plat et dessert 28,00€)*

## ENTRÉES

**Prix TTC**

Voiles de lieu jaune, crème de fenouil et ricotta, fenouil cru et pistache, condiment citron	8€
Epaule d'agneau confite, navets glacés au miel et citron vert, jus d'agneau, olive Taggiasche	8€
Crème de betterave et balsamique noir, condiment pomme et gingembre, crumble sarrasin	7€

## PLATS

Asperges vertes grillées, crème d'asperge et ail des ours, oeuf mollet, oignons nouveaux	18€
Maquereau, pommes de terre nouvelles, chou grillé, Soubressade, beurre blanc gingembre	18€
Presse Ibérique grillée, purée d'oignon caramélisé, artichaut poivrade frit et salsa verte	18€

## FROMAGES

Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites	10€
--	-----

## DESSERTS

Biscuit moelleux, déclinaison de pamplemousse, mousse légère à l'amande et muesli maison	9€
Chou pâtissier, ganache chocolat, marmelade et sorbet au poivron Piquillo	10€
Panna cotta au poivre long, travail autour de la rhubarbe, meringues croustillantes	9€

## NOTRE MENU INSPIRATION DU CHEF

<b>Menu en 4 séquences surprises</b>	42€
--------------------------------------	-----

Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers.

<b>Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)</b>	22€
---	-----

Une sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux votre menu.

Prix indiqués service compris TTC

Viande d'origine française et UE

# NOTRE CARTE DU DÎNER

*Et du samedi au déjeuner*

## ENTRÉES

Artichaut poivrade frit, purée d'oignon caramélisé, condiment citron, salade d'oignons nouveaux	13€
Maquereau à la flamme, chou pointu grillé, Soubressade, beurre blanc gingembre	14€
Asperges vertes grillées, crème d'asperge et ail des ours, oignons nouveaux caramélisés	14€

## PLATS

Ravioles fraîches ricotta et fenouil, fenouil rôti, olive Taggiasche, jus anisé	26€
Lieu jaune de ligne, asperges blanches confites, épinard grillé, sauce Ajo Blanco	34€
Epaule d'agneau rôtie, navet glacé, purée de carotte, salsa verte raifort et menthe	34€

## FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites	10€
--	-----

## DESSERTS

Déclinaison de textures autour du chocolat noir, marmelade et sorbet au poivron Piquillo	12€
Biscuit moelleux amande, pamplemousse Corse, mousse légère à l'amande, muesli maison	12€
Blanc manger au poivre long, textures de rhubarbe et meringues croustillantes	12€

## NOTRE MENU SURPRISE

Menu du chef en 5 séquences (pour l'ensemble de la table)	66€
Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.	
Accord de 5 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	28€

Prix indiqués service compris et TTC

Viande d'origine française et UE