

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

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

ENTRÉES

Prix TTC

Carpaccio de maigre, brunoise de concombre, framboises, pickles de piment, shiso pourpre	8€
Effiloché de cuisse de canard, déclinaison de betterave et cerise, mizuna, vinaigrette cerise	8€
Crème de petit-pois, ricotta et ail, salade de petit-pois et herbes fraîches, chips de pain	8€

PLATS

Gnocchetti, aubergines rôties miel et gingembre, pickles de courgette, condiment miso	17€
Maquereau à la flamme, Haricots-verts grillés, mûrs fraîches, chutney piquillos	18€
Echine de cochon, déclinaison de carotte, Chimichurri, vinaigrette carotte-carvi	18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Biscuit moelleux amande, compotée d'abricot et sauge, crème glacée au lait d'amande	9€
Chou pâtissier, ganache montée basilic, compotée de fraises, praliné pistache, sorbet basilic	10€
Assiette de glace et sorbets maison, basilic, rhubarbe et lait d'amande, tuile cigarette	9€

NOTRE MENU INSPIRATION DU CHEF

Menu en 4 séquences surprises	48€
--------------------------------------	-----

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

Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	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

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 48€)

ENTRÉES

- Artichaut poivrade frit, purée d'oignons caramélisés, condiment citron,
salade d'oignons nouveaux 13€
- Maquereau à la flamme, salade de fèves, concombre et framboises, vinaigrette framboise 14€
- Asperges vertes grillées, vinaigrette ail des ours, condiment ail noir, Ajo-blanc, chips de pain 14€

PLATS

- Ravioles fraîches ricotta - courgette, courgettes grillées et crues, émulsion herbes printemps 26€
- Merlu de ligne, fregola-Sarda, fenouil rôti, lard de Colonnata, beurre blanc au sureau 32€
- Canard (Maison Burgaud), cuit sur le coffre, purée de petit-pois, vinaigrette carotte-carvi 34€
- Echine de cochon Label rouge au barbecue, pommes de terre nouvelles, aïoli et jus aux épices 32€
(Pièce à partager minimum deux personnes, prix par personne)

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 pistache, compotée fraise, praliné pistache, ganache montée, sorbet basilic 13€
- Panna-cotta au poivre long, rhubarbe : confite, en jus et en sorbet, 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