

# 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

Brocolini grillé, condiment à l'ail noir, Ajo-blanc, Pâte de citron, graines de sésame	13€
Thon rouge de ligne, déclinaison betterave et framboise, crème de raifort, pickles de piment	14€
Pressé d'aubergine laqué au miso, miel et gingembre, pickles de courgette, cacahuètes	13€

## PLATS

Ravioles fraîches ricotta et courgette, courgettes grillées et crues, émulsion herbes printanières	26€
Maigre de ligne, lard de Colonnata, purée et vierge de petits-pois, beurre blanc mentholé	32€
Echine de cochon Label rouge, haricots-verts, chutney de poivron, crème de mûre et jus aux épices	32€

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Biscuit moelleux pistache, compotée fraises, praliné pistache, ganache montée, sorbet basilic	13€
Déclinaison de textures autour du chocolat noir, marmelade et sorbet au poivron Piquillo	12€
Biscuit amande, compotée abricots-sauge, crème glacée au lait d'amande, quartiers d'abricots	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