

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€

Pressé d'aubergine laqué au miso, miel et gingembre, pickles de courgette, cacahuètes 7€

Volaille fermière, sucrine, sauce César, vierge « anchois, câpres, échalotes, citron », croutons 8€

PLATS

Haricots Coco, tomates de couleurs, Ajo blanco aux noix de cajou, tomates confites, basilic 17€

Brochette de thon rouge, melon et courgette grillés, condiment courgette-menthe et citron 18€

Présa Ibérique, haricots-verts, chutney de poivron, coulis de mûre et jus aux épices 18€

Demi-homard bleu, jute grillé, haricots-verts, chutney de poivron, vinaigrette bisque et romarin
(ne peut pas être pris dans la formule) 44€

FROMAGES

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

DESSERTS

Soupe de pêche, sorbet verveine, chantilly au poivre verveine, meringues croustillantes 9€

Chou pâtissier, ganache montée basilic, compotée de fraises, praliné pistache, sorbet basilic 10€

Assiette de glace et sorbets maison, coulis de fruit, tuile cigarette 8€

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

Chair de homard bleu, tomates multicolores, vinaigrette bisque de homard, tomates confites 15€

Tartare thon rouge, brunoise “concombre, melon, pomme et piment”, jus pomme-concombre 14€

Pressé d’aubergine laqué au miso, miel et gingembre, pickles de courgette, cacahuètes 12€

PLATS

Ravioles fraîches ricotta et épinards, chutney poivron Piquillo, épinards grillés, coulis mûres 28€

Maigre de ligne, déclinaison de courgettes, sauce César, condiment “anchois-câpres et citron” 34€

Volaille fermière rôtie, purée de maïs, jus et épice Sumac, maïs grillé, huile d’estragon 32€

Demi-homard bleu, jute grillé, haricots-verts, chutney de poivron, vinaigrette bisque romarin 44€

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€

Pêche pochée à la verveine, sorbet verveine, chantilly légère, tuile cigarette 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