

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI Formule entrée, plat et dessert 28,00€

ENTRÉES

Prix TTC

<i>Spaghetti de courgettes, pesto pistache-menthe, houmous, fêta, pickles de raisin, citron</i>	8€
<i>Carpaccio de tomates, condiment ail noir, purée de tomate, chimichurri, chips de riz</i>	7€
<i>Moules de Bouchot, Haricots coco, sauce coco-marinière et épices choriveg, poutargue</i>	8€

PLATS

Prix TTC

<i>Tatin de poivrons, purée de poivron et fruits secs, gel framboise, olives et crème de chèvre frais</i>	17€
<i>Maquereau à la flamme, pressé d'aubergine laqué au miso, vierge de prune</i>	18€
<i>Veau Maraîchine, épeautre façon pilaf, betteraves, myrtille et crème raifort, jus à l'hibiscus</i>	18€

FROMAGES

Prix TTC

<i>Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites</i>	10€
---	-----

DESSERTS

<i>Voiles de melon, sorbet verveine, chantilly à la cardamone verte, meringues croustillantes</i>	9€
<i>Chou pâtissier, compote de figes au jasmin, praliné coco, ganache infusée à la feuille de figuier</i>	9€
<i>Ganache chocolat noir, praliné cacao-sarrasin, tuile et crème glacée sarrasin</i>	9€

*Prix indiqués service compris et TTC

*Viande d'origine Française et UE

NOTRE CARTE DU DÎNER

ET DU SAMEDI AU DÉJEUNER

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 50,00€)

ENTRÉES

Prix TTC

<i>Maquereau à la flamme, purée de betterave, myrtille, crème de raifort et jus à l'hibiscus</i>	14€
<i>Tartare de veau et pastèque, sauce Tonnato-ponzu, câpres, pickles de moutarde, croutons</i>	14€
<i>Carpaccio de tomates, condiment ail noir, purée de tomate, chimichurri, chips de riz</i>	12€

PLATS

<i>Ravioles fraîches courgette-menthe, sauce feta, courgettes grillées, pickles de raisin, pistaches</i>	28€
<i>Lotte rôtie, haricots coco, émulsion coco et épices choriveg, poivrons et poutargue</i>	33€
<i>Demi-pigeon, pressé d'aubergine au miso, vierge de prune, jus au Zaatar, cuisse pigeon farcie</i>	34€

FROMAGES

<i>Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites</i>	10€
---	------------

DESSERTS

<i>Biscuit moelleux coco, compotée de figues au jasmin, ganache à la feuille de figuier, sorbet coco</i>	14€
<i>Baba à la liqueur de verveine, voiles de melon, chantilly à la cardamome, sorbet verveine</i>	14€
<i>Tarte soufflée au chocolat noir, praliné grué de cacao et sobacha, tuile et crème glacée sarrasin</i>	14€

Prix indiqués service compris et TTC

**Viande d'origine Française et EU*