

## Menu à 30 euros

Moules et poissons fumés, jus vert, condiment mojito et noix de coco

*ou*

Burratina en tartelette, tapenade et fruits secs

• • •

Poisson du marché, semoule parfumée à la fleur d'oranger, jus de homard, condiment raifort

*ou*

Faux-filet de bœuf, courgettes à l'anis

*ou*

Mignon de porc, gremolata, poivrons farcis au riz à la tomate et à la feta

• • •

Plateau de fromages

*ou*

Fraises, ganache à l'hibiscus et sorbet coco

*ou*

Baba à l'achillée millefeuille, abricot et chocolat noir 72 %

## Menu à 49 euros

Coques, pulpe d'aubergine au gingembre, fraise-harissa et jus de coques

*ou*

Magret de canard fumé façon ceviche

• • •

Bar, brocolis aux fruits de la passion, pois chiche, condiment citron géranium

*ou*

Veau, pressé de pommes de terre, tomate et condiment truffé

• • •

Plateau de fromages

*ou*

Carottes, fleur d'oranger et oranges

*ou*

Cerise, pistou à l'estragon et glace au piment d'Espelette

## Menu Dégustation à 69 euros

Service en 8 mets sélectionnés par le chef  
(à commander avant 13h15 et avant 21h)

## Menu enfant à 12 euros



## La carte

### Entrées

Moules et poissons fumés, jus vert, condiment mojito et noix de coco	16
Burratina en tartelette, tapenade et fruits secs	15
Coques, pulpe d'aubergine au gingembre, fraise-harissa et jus de coques	19
Magret de canard fumé façon ceviche	19

### Plats

Faux-filet de bœuf, courgette à l'anis	23,50
Mignon de porc, gremolata, poivrons farcis au riz à la tomate et à la feta	23,50
Bar, brocolis aux fruits de la passion, pois chiche, condiment citron géranium	24
Veau, pressé de pommes de terre, tomate et condiment truffé	24,50
Poisson du marché, semoule parfumée à la fleur d'oranger, jus de homard, condiment raifort	23

### Fromages

Plateau de fromages	6,50
---------------------	------

### Desserts

Fraises, ganache à l'hibiscus et sorbet coco	10,50
Cerises, pistou à l'estragon et glace au piment d'Espelette	11
Baba à l'achillée millefeuille, abricot et chocolat noir 72 %	10,50
Carottes, fleur d'oranger et oranges	11,50

*Servis uniquement le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés):*

Entrée du marché	8
Plat du marché	12,50
Dessert du marché	6,50

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais sélectionnés chez des fournisseurs locaux.

