

AU DÉJEUNER

ENTRÉE/ PLAT ou PLAT/DESSERT 23€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 26€

CONCOMBRE AU CURRY VERT

cacahuètes-satay, eau de concombre

MERLU

courgette, condiment citron brûlé, émulsion vin blanc

ou

FOCACCIA MAISON SELON HUGO

Baba Ganoush, oignon rouge pickles, salade d'herbes, Tournon

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FERME LES PRÉS D'ANTEMARE

(supp+8€/hors formule)

SOUPE DE MELON

sorbet basilic pourpre



TOUS NOS PRIX S'EXPRIMENT NETS, EN EUROS ET TAXES INCLUSES.

AU DÎNER

Nous vous conseillons 2 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts,
libre à vous de les partager ou pas !

COURGETTE BIO DE CHEZ LAURA 14
livèche bio, jus mélisse

TERRINE DE PORC NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE – LES BOTTES 12

GRAVLAX DE DORADE GRISE 15
petits pois, bouillon froid cosse-tagète

HARICOTS VERT BIO GRILLÉS 12
amande, huile fumée, émulsion verveine-salicorne

TOMATES BIO & CERISES 12
gel eau de tomate, crème parmesan-aïl-citron "façon César", croûtons

CONCOMBRE BIO DE LA FERME DU BOIS DES ANSES 12
crème féta, espuma basilic

THON JAUNE MI-CUIT, JUSTE SNACKÉ 25
betteraves, jus shiso pourpre, orange sanguine fermentée

ASSIETTE DE CAUSSENARD – LES CARMÉLITES 10
fromage au lait de brebis non pasteurisé

PARFAIT GLACÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER 9
condiment abricot, tuile craquante

BLANC-MANGÉ MELON 10
crumble romarin, carotte confite, sorbet melon

MYRTILLE 11
meringue anisée, sorbet basilic pourpre

MENU DÉCOUVERTE 58
6 étapes pour découvrir la cuisine du chef
s'applique par personne et à l'ensemble de la table

ACCORD METS & BOISSONS 30
5 petits verres de vin accompagnant votre menu

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET L'ORIGINE DE NOS VIANDES SONT DISPONIBLE SUR DEMANDE ET À LA CAISSE.
TOUS NOS PRIX S'EXPRIMENT NETS, EN EUROS ET TAXES INCLUSES.

