

CARTE DU SOIR

-

À LA CARTE

(du mardi au vendredi soir)

Chez nous, ni entrée, ni plat, mais des assiettes
Libre à vous de les partager ou pas!

nous vous conseillons de les multiplier afin de découvrir notre cuisine :
2 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.



MENU DÉCOUVERTE

(du mardi au samedi soir)

Laissez vous guider, au fil des saisons, par les inspirations du chef.

un menu en 5 temps

à faire valoir par convive et pour l'ensemble de la table

58€

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.

CHOU FARCI À L'ÉPEAUTRE

jus kasha-tournesol, condiment vinaigre de cèpes

14€

JAMBON DES PYRÉNÉES – BOUCHERIE LES BOTTES

14€

MAQUEREAU À LA FLAMME

aïl des ours, radis de couleur

16€

ASPERGES BLANCHES

graines de courge, sabayon orange sanguine

15€

BROCHETTE DE CÉLERI BIO

jaune d'oeuf confit, yaourt fumé, sauce BBQ maison

11€

PRÉSSÉ CAROTTE – NORI

jus de carotte, laitue de mer

12€

FILET MIGNON DE PORC – BASSE TEMPÉRATURE

betteraves fumées, gel jus viande, espuma au foin

22€

BRIN DU MAQUIS – FROMAGERIE LES CARMÉLITES

fromage au lait de brebis corse - pasteurisé

14€

LES DESSERTS :

PARFAIT GLACÉ AU THYM SERPOLET

compotée de pomme, caramel levure, tuile brioche

9€

CHOU FLEUR

gâteau & meringue noisette, glace tanaïs

10€

PETITS POIS

gel absinthe, crumble aux herbes

9€