

CARTE DU SOIR

À LA CARTE

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 :
3 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.



MENU DÉCOUVERTE

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

48€

HOUMOUS PERSIL – BASILIC tomates cerises, tagète, huile pimentée	9€
PANCETTA DE COCHON NOIR DE BICORRAE – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
HARICOTS VERT BIO À LA FLAMME ricotta, noisette, sabayon fumé	10€
TARTARE GAMBARIS BIO – HALAMATA gel bergamote, granité capucine	12€
COURGETTE BIO GRILLÉE crème verveine, aïoli	9€
MAQUEREAU À LA FLAMME purée fenouil-orange, mayonnaise aux herbes	16€
POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE caviar brulé d'aubergine bio, oignon rouge pickles, hélicryse	16€
ENTRAMES AU CARVI fromage lait cru de vache - Les Carmélites	12€
LES DESSERTS :	
LABNEH MAISON abricot & feuille de figuier	7€
MÛRES poêlées et sorbet, citron-shiso pourpre, meringue pop-corn	10€
CAFÉ VERT FERMENTÉ 300 HEURES ganache chocolat blanc-romarin, jus café vert, glace au foin	10€

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.