

LES ENTRÉES

LA DAURADE - 12 €

Ceviche de daurade / Marinade gingembre / Citron vert / Gel de coriandre

L'ARTICHAUT - 10 €

Raviole d'artichaut truffée / Émulsion de roquette

LE THON - 13 €

Tataki de thon rouge / Graines de sésame / Sauce teriyaki

LE TOURTEAU - 22 €

Pressé de chair de tourteau aux agrumes

LA COURGE - 9 €

Velouté de courge / Oeuf parfait / Anguille fumée

LES PLATS

LE POULPE - 24 €

Poulpe snacké / Houmous / Pois chiches frits / Vierge d'herbes / Citron confit

LA LOTTE - 26 €

Ballotine de lotte lardée / Céleri / Émulsion au café

LA SAINT-JACQUES - 27 €

Saint-Jacques snackées / Crèmeux de patate douce / Poireaux confits / Beurre rouge

LA SOLE - 42 €

Sole meunière / Légumes vapeurs / Citron confit

LE SAUMON - 21 €

Saumon en croûte d'herbes / Carottes / Passion

LES DESSERTS

LA POIRE - 10 €

Poire pochée à la fleur d'hibiscus / Mousse chocolat blanc au gingembre / Tuile croquante

LA PAVLOVA - 11 €

Pavlova mangue et passion

LE CITRON - 10 €

Sablé citron / Mousse citron-kalamansi / Meringue légère

LE CHOCOLAT - 9 €

Mousse chocolat tiède / Riz soufflé / Sorbet vanille / Caramel beurre salé

LE SOUFFLÉ - 11 €

Soufflé au Grand Marnier

MENU DÉGUSTATION

58 €

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table
Uniquement le soir et le dimanche midi

L'ARTICHAUT

Raviole d'artichaut truffée / Émulsion de roquette

LE THON

Tataki de thon rouge / Graines de sésame / Sauce teriyaki

-

LE POULPE

Poulpe snacké / Houmous / Pois chiches frits /
Vierge d'herbes / Citron confit

LA LOTTE

Ballotine de lotte lardée / Céleri / Émulsion au café

-

LA PAVLOVA

Pavlova mangue et passion

LE CHOCOLAT

Mousse chocolat tiède / Riz soufflé /
Sorbet vanille / Caramel beurre salé

NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

PLAT SEUL 14,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,50€