

LES ENTRÉES

LES HŪÎTRES 11

Gratinées / Sabayon au Prosecco/ Guanciale

LES RAVIOLES 10

Ravioles légumières / Bouillon corsé au soja / Wakamé

LE THON 14

En tataki / Sauce ponzu / Framboises / Wasabi

LE MAQUEREAU 12

Brûlé à la flamme / Bergamote / Raifort / Granny smith

LES COUTEAUX 9

En persillade / Sarrasin soufflé / Gel citron

LES PLATS

LE LIEU JAUNE 23

Pépinette / Piperade/ Emulsion d'oignons

LE POULPE 24

En tempura / Salsa verde / Tzatziki

LE SAINT-PIERRE 29

Mousseline de courgette au basilic / Petits pois /
Bisque de crustacés

LA LOTTE 27

Artichaut / Vierge de tomates / Olives kalamata

LA GAMBAS 18

Croustillantes / Salade de riz parfumé / Mangue /
Edamamé / Avocat / Sauce thaï

LES DESSERTS

LE CHÈVRE 8

En crème légère / Pâte sucrée / Agrumes / Lemon curd

LA PAVLOVA 9

Crème basilic / Fraises fraîches / Chantilly

L'ABRICOT 8

Poché à la verveine / Financier noisette / Crème mascarpone

LE CHOCOLAT 9

Mousse tiède au siphon / Granola / Feuillantine /
Glace yaourt

LA FRAMBOISE 9

Macaron glacé / Crémeux pistache / Gel Yuzu

MENU DÉCOUVERTE

56€

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

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

LES HÛÎTRES

Gratinées / Sabayon au Prosecco/ Guanciale

LE MAQUEREAU

Brûlé à la flamme / Bergamote / Raifort / Granny smith

-

LE POULPE

En tempura / Salsa verte / Tzatziki

LA LOTTE

Artichaut / Vierge de tomates / Olives kalamata

-

L'ABRICOT

Poché à la verveine / Financier noisette /
Crème mascarpone

LE CHOCOLAT

Mousse tiède au siphon / Granola / Feuillantine /
Glace yaourt

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€