



CARTE DU MIDI

Entrées

Ceviche de dorade
lait de coco, citron vert, grenade, coriandre & aguachile. 10€
ou
ajoblanco,
pickles d'asperges, croutons & amandes blanches. 10€

SUGGESTION HORS MENU

Asperges blanches poêlées,
poitrine fumée de la Maison Laborie au fumage naturel, éclats de noix de pécan,
& hollandaise infusée à l'orange. 18€

Plats

Chou-fleur rôti aux épices tadoori-paprika fumé,
crémeux de chou-fleur caramélisé & fromage blanc aux herbes. 14€
ou
Miroton de boeuf,
paleron confit, crémeux de carottes des sables & jus réduit cornichons câpres. 15€

SUGGESTION HORS MENU

Tête de veau de Lozère snackée, frite de polenta & sauce gribiche. 21€

Desserts

Comme un kouign amann
pommes compotées & glace fromage blanc. 10€
ou
Tarte rhubarbe,
pâte sucrée, crème de noisette, confit de rhubarbe et pochée & sorbet fraise. 10€
ou
Baba au rhum, chantilly mascarponne à la vanille tahitensis & glace maison. 12€



26€ • Entrée, Plat et Dessert

24€ • Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Du Mardi au Vendredi, au déjeuner uniquement

PRIX EN EUROS NETS TTC / TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE