



Notre Carte



Entrées

Le tartare de bœuf Italien au couteau, basilic, copeaux de parmesan, herbes fraîches, chips de parmesan, câprons, tomates et œuf confit

17€

Croquette de Babybel à la noisette, foie gras servi sur sa salade d'herbes folles

12€

Terrine de chou-fleur, roquefort et noix de pécan, infusée de zestes d'Orange sur tagliatelle de légumes crus, jeunes pousses

12€

Tataki de thon rouge fumé à la Provençale Thym, Romarin, croûte d'herbes de Provence et de sésame, sauce fruits rouges légèrement citronnée

17€

Plats

L'agneau, crème d'ail et menthe, fine purée de panais et pomme de terre, et sa carotte rôtie au miel et à la lavande

26€

La seiche, servie avec son duo de riz noir et rouge de Camargue à la crème de chorizo comme un risotto... zeste de citron jaune confit et sa carotte glacée au miel de lavande, herbes fraîches

24€

Ballotine de volaille à la truffe et ses champignons sauvages, accompagnée de son gratin de patates douces et réduction de jus de viande

25€

Salade César, poulet pané cuit à basse température, œuf mollet, copeaux et chips de parmesan, sauce césar aux anchois, croûtons et jambon d'Italie

21€

Tajine de duo de poissons (selon arrivage) revisité façon bouillabaisse cœur d'artichaut et légumes

26€

La Veggie César, vinaigrette à la cerise et légume en tempura

18€

Desserts

La brioche perdue Artisanale, poire confite, glace vanille et réduction de jus de pochage

12€

Le délicieux fondant au chocolat et à la crème de marron, servi avec du caramel beurre salé et des éclats de nougatine

12€

Crème brûlée lavande et gingembre, glace à la lavande

12€

Fromage mariné et gratiné au four aux herbes, huile d'Olive et piment d'Espelette, miel

12€