

À la carte

ENTRÉES

Figue et prune fraîches, roquette, pickles d'oignons, crème de balsamique, Bresaola, croutons de pain ~ 13€

6 escargots, beurre chorizo, sésame noir, oignons frits ~ 8€

Terrine de Tête de Veau, pickles au vinaigre de framboise ~ 9€

Burrata fumé, ratatouille « maison », coulis de fraises, eau de tomates, poudre d'olives noires, herbes fraîches ~ 15€

Roastbeef, crème de sardines moutardée, caprons, copeaux de cantal, herbes fraîches ~ 12€

PLATS

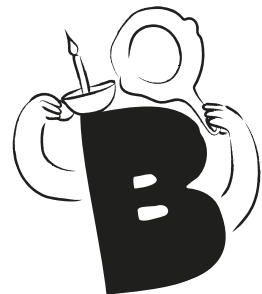
Côtelettes d'agneau aux épices, yaourt aillé, dukkha au piment d'Espelette, vinaigrette passion, aubergines fumé et harissa à la rose ~ 23€

Tatare de Bavette de bœuf à la thaï, noix de cajou, sésame noir et blanc, guacamole, chips de riz, guindillas et huile d'herbes. ~ 23€

Pascade au ras el-hanout, fricassée de pleurotes, halloumi, légumes cuits et marinés de saison, pickles de raisin rouge, herbes et graines, ~ 23€

DESSERTS

Dessert du jour maison



Tous nos prix sont en euros, toutes taxes & service compris.

Nous disposons de la liste d'allergènes sur demande. Nos viandes sont Françaises.

Nos produits sont soumis à la disponibilité de nos fournisseurs. Nous nous excusons d'avance en cas de rupture.