

NOTRE CARTE

ENTRÉE À PARTAGER (OU PAS)

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CAMPO,
AFFINÉ 20 MOIS

- 18€

BATTUTA DE GAMBAS, ÉMULSION AILLÉE

- 9€

FOCACCIA AUX LÉGUMES CONFITS

- 9€

ACCRAS DE LIEU NOIR,
SIPHON AUX HERBES VERTES

- 10€

SANDO KATSU DE TENDE
DE TRANCHE FAÇON TARTARE

- 11€

POULPE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
POIVRONS MARINÉS

- 11€

ŒUF, CRÈME CONDIMENTAIRE RELEVÉE
ET HERBES FRAÎCHES

- 9€

MOULES EN CROÛTE GRATINÉES À L'AÏOLI

- 11€

CONSOMMÉ GLACÉ DE TOMATES NOIRE DE CRIMÉE
ET CONCOMBRE, LEVAIN RÔTI AU BEURRE CLARIFIÉ

- 9€

TACOS DE PORC EFFILOCHÉ, CUIT TOUTE
UNE NUIT, PICKLES D'OIGNON ROUGE

- 10€

Prix nets et service compris



VIANDES

**PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, CRÈME DE
COURGETTES ET CAROTTES FANES**

- 26€

**RIS DE VEAU GRILLÉS, PETITS POIS À LA
FRANÇAISE ET CONCENTRÉ À L'ESTRAGON**

- 29€

POISSONS

**LANGOUSTE RÔTIE AU BEURRE DE SAUGE,
GNOCCHIS AU CONSOMMÉ DE TÊTES**

- 27€

**POULPE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
CRÈME DE COCO BLANCHE
ET SAUCE VIERGE FERMENTÉE**

- 27€

Prix nets et service compris



DESSERTS

**PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES
ET SON COULIS DE MANGUE**

- 10€

**TARTELETTE CROUSTILLANTE
À L'HUILE D'OLIVE, CRÈME À LA VERVEINE
ET GLACE À LA FÈVE TONKA**

- 11€

**FINANCIER AU CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE VÉGÉTALE
À LA VANILLE DE MADAGASCAR**

- 11€

**VELOUTÉ DE FRAISES AU BASILIC,
FRAISES RÔTIES ET CITRON CÉDRAT**

- 10€

SÉLECTION DE FROMAGES

- 10€

Prix nets et service compris

