



DÉJEUNER

Salade Printanière

Mousse de chèvre, **Les tomates anciennes**
Carpaccio de tomates anciennes, straciatella et sorbet basilic
14

Le crudo de thon blanc

Crème de raifort, concombre, framboise
14

L'oeuf mayonnaise au satay

Mizuna et roquette, pickles de fenouil
8

La Pluma de Cochon Ibérique

Purée de patate douce au paprika fumé, piments doux, chimichurri
22

Le Saumon

Cuit à l'unilatéral, légumes verts croquants, hollandaise au wasabi
22

La Parmigiana

Aubergines grillées, tomates, parmesan et crème de mozzarella fumée
18

Morbier AOP

9

La Pavlova aux fruits rouges et verveine

Crème à la verveine, cerise, framboise, groseille, mûres et fraises
11

La Tarte fine aux abricots du Roussillon

Glace au romarin
10

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



DÎNER

Petites assiettes

Cebo Iberico 12€

Tarama d'œuf de cabillaud fumés « maison » 12€

Carpaccio de saumon, raifort, ponzu 14€

Kimchi pancake, mayonnaise satay, jalapenos, coriandre 12€

Tomates anciennes, straciatella, sorbet basilic 14€

Pimientos de padrón 8€

Chou fleur rôti au curcuma, crème de sésame, pamplemousse confit 10€

Crèmeux de Bourgogne à la truffe d'été 9€

Morbier AOP 9€

À partager

L'épaule d'agneau de lait confite (2 personnes)
Haricots Tarbais à la tomate, petits légumes, herbes fraîches
56

La Parmigiana (2 personnes)
Aubergines grillées, tomates, parmesan et crème de mozzarella fumée
38

Desserts

Pavlova aux fruits rouges, crème et huile verveine 11€

Tarte fine aux abricots du Roussillon, Glace au romarin 10€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*