

## Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	36
Entrée / Plat / Dessert	42

## Entrées

Terrine de campagne / Condiment piccalilli	14
Burrata / Petits pois / Fraise / Pistache / Menthe ☯	15
Tarte fine / Haddock / Crème carotte-gingembre / Aneth	16
Asperges vertes / Ail des ours / Manchego / Pignons de pin / Olives de Kalamata	16
Tartare de boeuf / Sweet chili sauce / Cornichon / Jaune d'oeuf confit / Pain brioché (+2€)	17

## Plats

Suggestion de la semaine	27
Fregola sarda / Artichauts / Salsa verde / Mimolette / Emulsion barigoule	27
Tempura de seiche / Asperges blanches / Maïs / Condiment piccalilli / Beurre noir (+2€)☯	31
Filet de canette / Purée de brocolis / Broccolettis / Noisette / Lait ribot / Jus de volaille (+2€)☯	31

## Desserts

Brie de Melun / Truffe d'été / Noix du Brésil / Glace noisette	12
Biscuit madeleine cacao / Ganache Guanaja / Huile d'olive / Lavande / Glace vanille	12
Parfait glacé tonka / Fraise / Sablé viennois / Sureau / Citron vert	12
Melon charentais / Meringue / Ganache montée chocolat Ivoire / Romarin ☯	12
Savarin Kiwi / Sorbet menthe / Kumquat / Kiwi jaune et vert / Sirop chartreuse flambée	12

*Prix en € TTC, service compris.*

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*

☯ sans gluten

☯ vegan