



MENU

Carte du midi

Entrées

Tomate, burrata, tuile parmesan , pickles de rhubarbe.	9€
OEuf poché, salade de champignons, croustillant de lentilles.	9€
Poulet laqué au soja, poire pochée, granny-smith.	10€

Plats

Entrecôte d'Aubrac, huîtres chaudes, émulsion crustacé, jus corsé, betteraves rôties.	17€
Dorade au beurre noisette, aubergines grillées, condiment thaï, tombée d'épinard.	17€
Courge rôtie, stracciatella, salade d'herbes, vinaigrette miel.	17€

Desserts

Notre sélection de fromages de <i>La Laiterie Marseillaise</i> .	8€
Cheesecake citron vert, crumble amandes, sorbet abricot.	8€
Ganache chocolat Saint Domingue, sorbet figues et basilic, huile choco.	8€

Entrée - plat - dessert - 29€
Entrée - plat / plat - dessert - 23€

MENU

Carte du soir



Assiettes du moment

Crème de bleu d'Auvergne, chips de légumes aux herbes.	9€
Caviar d'haricots blancs à l'ail et au citron, tzatziki.	9€
Supions frits en persillade.	12€
Croustillant de boeuf, fromage frais pimenté, pickles de chou-fleur et pousses sauvages.	9€
Panisses, sauce au yaourt citronnée, menthe fraîche.	9€

Les plats du chef

Crèmeux panais et fèves de tonka, noisettes concassées, huile verte.	14€
Huîtres en 4 temps, réduction cidre et granny-smith, chantilly citron confit, grenade, radis et sésame noir.	15€
Cromesqui d'agneau épicé, citron confit, salade d'herbes fraîches et jus corsé.	15€
Sashimi de thon rouge, ponzu, sphérification citron vert, tuile sésame noir.	16€
Couteaux au bbq, condiment thaï, mayo à la poutargue.	14€
Céleri rave en carpaccio, miel de lavande, pickles, courge rôtie, straciatella.	14€
Tataki de poire de boeuf, condiment mangue herbassé, groseille, soja.	14€

Pour conclure

Notre sélection de fromages de <i>La Laiterie Marseillaise</i> .	12€
Espuma chocolat blanc, fèves de tonka, noisettes.	9€
Tatin de figues, sorbet figues et basilic, crème montée.	9€
1000 feuilles à l'orange, huile verte, sorbet lime.	9€