

MENU



Carte du midi

Entrée - plat - dessert - 20€
Entrée - plat / plat - dessert - 17€

Nos boissons maison

Thé Glacé Maison.	4e
Citronnade.	4e

Entrées

Panisses, mayo à la sauge.	6e
Carpaccio de poisson, fruits rouges.	6e
Courge, miel, straciatella.	6e

Plats

Viande du moment.	14e
Retour de pêche, panais, jus de tête.	14e
Risotto parmesan, courge.	14e

Desserts

Notre sélection de fromages de La Laiterie Marseillaise.	5e
Tarte tatin.	5e
Crèmeux marron, crumble.	5e

Menu élaboré pour être partagé

Nos assiettes salées

Huîtres Gillaudeau n°3 servies x6 ou x12.	12e/22e
Panisses au cumin, mayo à la sauge.	9e
Foie gras.	12e
Gravlax saumon.	10e
Gambas en tempura, condiment du moment.	9e
Ribs de porc confit.	14e
Tataki de canard, kombava, kaki.	15e
Carré d'agneau, tatin d'échalotes, ail noir, betterave.	21e
Bouillon miso, chou-fleur, radis noir, choux rouge, œuf mollet.	14e
Filet de bœuf, butternut, jus corsé, champignons.	24e
Céleri, crabe, couteaux, œufs de poissons, cresson.	19e
Saint Jacques, veau, poireaux, condiment mangue.	23e
Cromesqui du moment, jus corsé, œufs de lump, citron.	16e
Courge, miel de lavande, straciatella.	14e

Nos assiettes sucrées

Notre sélection de fromages de <i>La Laiterie Marseillaise</i> .	12e
Crème brûlée fleur d'oranger.	8e
Orange, chocolat, kalamansi.	8e
Tarte tatin.	8e