

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

AUBERGINE CONFITE, TOMATE, CHÈVRE FRAIS

Basilic, poudre d'aubergine et curable de tomate

16€

BURRATA AU ROMARIN, CASSIS

Croûton de pain, chutney de cassis au romarin et tomates multicolores

16€

ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Gaspacho de pastèque

Crème basilic

Granola salé

Panisse

18€

CEVICHE DE LOUP

Lèche de tigre, mangue et crème d'avocat

22€

PLATS

LÉGUMES DU SOLEIL FAÇON TIAN

Epeautre et pesto d'herbes

24€

SALADE DE LÉGUMES VERTS

Choux fleur rôti, hallumi grillé, pistaches et yuzu

28€

FILET DE DAURADE

Tombée d'épinards au citron confit et pommes grenailles

30€

NOIX DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES

Légumes de saison et condiment échalotte

34€

DESSERTS

POIRES POCHÉES

Strezeul noisette, mousse à la fève de tonka et caramel acidulé

12€

ASSORTIMENTS DE FRUITS ROUGES

Mousse à l'amaretto, coulis de fruits rouges et tuile croquante

12€

CHOCOLATS EN PLUSIEURS TEXTURES

Grué de cacao et sauce au chocolat à la fleur de sel

12€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Accompagnés de confiture, fruits secs

16€

MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 11 ans
Formule : plat + dessert : 20€
Les enfants peuvent aussi choisir un plat de la carte en demi-portion

PLATS

POISSON

Pomme de terre et/ou légumes

Ou

VIANDE

Pomme de terre et/ou légumes

DESSERTS

FONDANT

Chocolat 70% Valrhona

Ou

DESSERT DE LA CARTE

En demi-portion