

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

POIVRONS RÔTIS AUX HERBES

Mousse de chèvre, ail confit et tuile de noisette

16€

CAVIAR D'AUBERGINES

Tomates confites, fêta et crumble tomate basilic

16€

ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Hummus de patate douce et tuile croquante

Gaspacho de tomate, basilic et croûtons

Salade de concombre et échalote, coriandre et noix de cajou

Œuf mimosa et bonite séchée

16€

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Pétales de fenouil, pomelo et sésame noir

18€

PLATS

LÉGUMES DU SOLEIL FAÇON TIAN

Epeautre et pesto d'herbes

24€

ASPERGES VERTES ET CÉBETTES

Ail confit, brebis et riz vénéré

26€

NOIX DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Légumes de saison et jus réduit

28€

FILET DE DAURADE POMMES DE TERRE NOUVELLES

Epinard et citron confit

30€

DESSERTS

ABRICOT EN PLUSIEURS TEXTURES

Gaspacho et rôtis

12€

MILLE-FEUILLE AÉRIEN

Caramel beurre salé

12€

FAISSELLE ET FRUITS ROUGES

Granité au basilic

12€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Accompagnés de confiture, fruits secs

14€

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