

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

BETTERAVE CONFITE, FÊTA MARINÉE AU CITRON CONFIT

Myrtilles fermentées et sésame doré

16€

AUBERGINE CONFITE, PÂTE DE JAUNE D'ŒUF AU MISO

Caviar d'aubergine, pain maïs et coriandre

16€

ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Hummus de haricots blancs, romarin et pignons grillés

Frites de polenta, pecorino et aioli à l'ail noir

Carottes rôties au gingembre, tahini, citron vert et noix de cajou

Espuma de betterave et chou croustillant

18€

MOULES DE CAMARGUE, FENOUIL

Riz noir soufflé et espuma de moules safrané

20€

PLATS

PATATES DOUCES CONFITES À L'AIL

Purée de patates douces, achards de légumes et sauge frite

24€

TOFU FRIT AU SUMAC

Purée de lentilles au lait de coco et légumes grillés

28€

FILET DE MERLU POÊLÉ

Poireaux brulés, spätzels aux herbes, câpres frits et écume au céleri

32€

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES

Chou rouge, mûres, salsa d'oignons rouges et cacahuètes

34€

DESSERTS

CHOCOLAT, NOIX DE COCO ET SÉSAME NOIR

Biscuit moelleux, ganache au sésame noir, caramel et sorbet à la noix de coco

12€

NOISETTE ET MYRTILLES

Ganache et sablé aux myrtilles, mousse et glace à la noisette

12€

POMME, MARRON ET FÈVE DE TONKA

Moelleux aux marrons, marron caramélisé, pommes rôties et sorbet à la pomme

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