

TOASTS



Toasts grillés, ricotta fumée et anchois

5€

Mini tacos, oseille et rilette de poisson

5€

FRAICHEUR



Salade de mâche, sarrasin, dashi, truffe et citron vert

7€

Ceviche de langue, butternut et condiment truffé

11€

Crevettes, herbes fraîches et tartare de fruits de saison

9€

Premières asperges blanches, crémeux au miso et citron

9€

CHAUD



Basse côte grillée, beurre au romarin

16€

Encornets confits, crémeux de butternut épicé

12€

Gâteau moelleux de pomme de terre à la sauge

9€

Gnocchis de patate douce crème citron et romarin

10€

Panisses, ciboulette et ail noir

8€

Carpaccio de celeri confit, feta, miel et noisettes

8€

MENU DU VENDREDI 27/3 ET SAMEDI 28/3

PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

A la même manière d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !

Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.

Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4

FROMAGE



Assortiment de fromages locaux

et pain grillé à l'huile d'olive

12€

DOUCEUR



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Moelleux au chocolat géant

16€

Pour 1 personne :

Tarte citron et chartreuse déstructurée

8€

Profiterole

8€

Suggestion du soir

7€

