

menu

Bistronomique

DEJEUNER

DU LUNDI AU SAMEDI

DINER

DU LUNDI AU MERCREDI

ENTREE + PLAT | PLAT + DESSERT

30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

38€

Pour commencer 14€

LE FOIE GRAS 5€ sup.

Mariné au poivre puis roulé dans une chapelure, chutney oignons roses, gel à la vanille

LE CEVICHE DE POISSON

Selon arrivage, mariné minute, pickles d'ananas, leche de tigre, condiments aux agrumes

LA COURGETTE

En gaspacho à la marjolaine, pastèque compressée, tuile au parmesan

L'AUBERGINE

Grillée et fumée, condiments poivrons confits, espuma au chèvre frais, pickles d'oignons

Pour suivre 22€

LA PINTADE

Le suprême en basse température, travail autour du maïs, sommités de chou, jus court

LA LINGUINE

La linguine à la truffe et burrata d'ici

LA PECHE DU JOUR

Rôtie au beurre noisette, tartare de tomates, espuma au pois du cap et curcuma, chips de riz

PRAWN ROLLS

Notre pain brioché aux crevettes, mayonnaise au sriracha, salade coleslaw

PETITE FAIM SUPPLEMENTAIRE 5€

Frites fraîches | Déclinaison de légumes
Mesclun de salade et pickles de légumes

Pour terminer 9€

LA PAVLOVA

Meringue fumée au charbon, tartare de fruits exotiques, crème légère à l'ananas

LE BROOKIE

Moelleux, servi avec une crème anglaise à la verveine et noix torréfiées

LA BANANE

Caramélisée au miel, gelée au cotomili, croustillant au sésame et mousse de banane à la badiane