

Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	31
Entrée / Plat / Dessert	38

Entrées

Ajo blanco / Amandes / Melon jaune / Jambon cru / Paprika fumé	12
Tomates / Féta / Pastèque / Pastis / Basilic	14
Escargots / Pains Puri farcis / Persil / Ail rôti / Tamarin	16
Carpaccio de veau / Thon / Pêche / Estragon / Câpres à queue	16
Gambas / Bouillon de crevettes / Mûre / Fenouil / Citron / Poutargue (+2€ sur le menu déj)	18

Plats

Suggestion de la semaine	26
Courgette ronde farcie / Pesto de courgette / Maïs / Piquillos / Fruits secs / Ail noir	24
Tortilla Tamagoyaki / Siphon Chorizo / Tomates séchées / Herbes aromatiques / Fleurs	24
Rascasse / Aubergine / Miso / Groseille / Tuile dentelle / Jus de rascasse	27
Magret de canard / Prune / Choux chinois / Polenta frite / Sauce bigarade	28

Desserts

Tomme aux fleurs / Meringue / Nectarine / Noix	11
Mini tartelettes cacao / Crémeux gianduja / Chocolat 40% / Sorbet Stracciatella	12
Pêches rôties et en sirop / Sponge cake / Amandes Polignac / Sorbet verveine	12
Clafoutis framboise / Namelaka pistache / Tuiles dentelles / Sorbet cerise	12
Cheesecake Mirabelle / Reine Claude / Sablé Breton aux fruits secs / Gel Gingembre	12

Prix en € TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



Menus

Starter / Main course or Main course / Dessert	31
Starter / Main course / Dessert	38

Starters

Ajo blanco / Almonds / Canary melon / Ham crumble / Smoked paprika	12
Tomatoes / Feta cheese / Watermelon / Pastis / Basil	14
French snails / stuffed puri breads / Parsley / Roasted garlic / Tamarin	16
Veal carpaccio / Tuna / Peach / Taragon / Capers	16
Tiger prawns / Prawn broth / Blackberry / Fennel / Lemon / Bottarga (+2€ in lunch menu)	18

Main courses

This week's suggestion	26
Stuffed round zucchini / Zucchini pesto / Corn / Piquillos / Dry fruits / Black garlic	24
Tortilla Tamagoyaki / Chorizo siphon / Dry tomatoes / Aromatic herbs / Flowers	24
Scorpionfish / Eggplant / Miso / Currant / Tuile dentelle / Scorpionfish sauce	27
Duck filet / Plum / Chinese cabbage / Fried polenta / Bigarade sauce	28

Desserts

Flower tomme cheese / Meringue / Nectarine / Nuts	11
Small cocoa tarts / Gianduja cream / Jivara 40% ganache / Stracciatella sorbet	12
Roasted peach in sirup / Sponge cake / Polignac almonds / Verbena sorbet	12
Raspberry clafoutis / Pistaccio namelaka / Tuiles dentelles / Cherry Sorbet	12
Plum cheesecake / Dried fruits shortbread / Ginger / Mirabelle	12

Price in € including vat & service.

A full detailed allergens list is available on request.

