

*Entrées*

Ajo blanco / Amande / Melon jaune / Jambon cru / Paprika fumé	12
Tomates anciennes / 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	18

*Plats*

Courgette ronde farcie / Pesto de courgette / Maïs / Piquillos / Fruits secs / Ail noir	24
Rascasse / Aubergine / Miso / Groseille / Tuile dentelle / Jus de rascasse	27
Magret de canard / Prune / Choux chinois / Polenta frite / Sauce bigarade	28
Poulpe grillé / Houmous aux herbes / Fenouil confit / Grenade	32
Entrecôte de boeuf Normande maturée Pressé de pomme de terre / Béarnaise / Échalote confite <b>pour 2 (500g)</b>	70

*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
Clafouti 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.*



## *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*

Stuffed round zucchini / Zucchini pesto / Corn / Piquillos / Dry fruits / Black garlic	24
Scorpionfish / Eggplant / Miso / Currant / Tuile dentelle / Scorpionfish sauce	27
Duck filet / Plum / Chinese cabbage / Fried polenta / Bigarade sauce	28
Grilled octopus / Herbs Hummus / Confit Fennel / Pomegranate	32
Dry aged rib eye pressed potatoes / Béarnaise / Red wine confit echalote <b>to share for 2 (500g)</b>	70

## *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 clafouti / 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.*

