

NOTRE CARTE DU DÎNER ET DU SAMEDI AU DÉJEUNER

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 50,00€)

ENTRÉES

Prix TTC

Chair de homard bleu, tomates confites et crues, vinaigrette bisque et romain	16€
Tartare de thon rouge, concombre, melon, pomme, jus pomme-concombre	14€
Pressé d'aubergine laqué au miso, pickles de courgette, émincé de fenouil cru	12€

PLATS

Ravioles fraîches ricotta et épinards, chutney Piquillo, coulis de mûres, amandes torréfiées	28€
Maigre de ligne, déclinaison de courgettes, vierge anchois et câpres, beurre blanc basilic	34€
Volaille fermière rôtie, purée de maïs, jus au Sumac, maïs grillé, huile verte	32€
Demi-homard bleu jute grillé, chutney Piquillo, vinaigrette bisque et romarin	44€

FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites	10€
--	-----

DESSERTS

Biscuit moelleux pistache, compotée de fraises, praliné pistache, ganache montée et sorbet basilic	13€
Pêche pochée à la verveine, sorbet verveine, chantilly légère, meringue croustillante	12€
Biscuit amande, compotée d'abricots et sauge, crème glacée au lait d'amande, muesli amande	12€

NOTRE MENU SURPRISE DU CHEFFE

Menu en 4 séquences, (pour l'ensemble de la table)	54€
Menu en 5 séquences, (pour l'ensemble de la table)	66€
Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.	
Accord de 5 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	28€

Une sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux notre menu dégustation.

*Prix indiqués service compris et TTC
*Viande d'origine Française et EU