

L'apéro

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda water

14

Negroni

Gin, Campari, Vermouth.

18

Dry martini

Gin, Vermouth.

18

Citronnade maison

Lemon, mint, sugar.

9

Taxes et service compris

Prix nets en Euros

Paielements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express



Entrées

Tomates, figues & boquerones Herbes fraîches, huile de feuille de figuier, pangrattato	15
Pâté en croûte Pintade, morilles, moutarde de Dijon, cornichons, persil, pistaches	18
Crudo de thon Vinaigrette à l'Espelette, graines de moutarde marinées, poivron grillé, oignon fermenté	18
Fleurs de courgette Chèvre frais, miel, piment d'Espelette, menthe, origan, feta glacée	16

Plats

Artichauts & Haricots coco Purée de haricots coco, artichauts à la romaine, miso, mizuna, salsa verde, parmesan	32
Selle d'agneau Brocoli, oignon, sauce Vadouvan, dukkah provençale (Origine Écosse)	42
Steak au poivre Entrecôte, sauce au poivre, salade, frites (Origine Irlande)	48
Lotte Sauce vierge du Cagnard, tomates cerises rôties, pommes de terre nouvelles, ciboulette (Origine Atlantique Nord-Est)	44

Desserts

Pain perdu Glace vanille maison, sauce caramel	12
Gâteau au chocolat Crème fouetté	15
Fraises Sorbet aux herbes, huile d'olive	10
Glace maison	6
Sorbet maison	5



Menu du chef

Amuse-bouche

Crudo de thon

Vinaigrette à l'Espelette, graines de moutarde marinées, poivron grillé, oignon fermenté

Selle d'agneau

Brocoli, oignon, sauce Vadouvan, dukkah provençale

Gâteau au chocolat

Crème fouettée

75€

