

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, anchois de Cantabrie, écrasé d'artichauts au basilic, tomates confites

Piments de Padrón sautés au paprika fumé, mayonnaise au chipotle

ENTRÉES 13€

Tiradito de Daurade au Citron Vert

Concombres et kiwi, leche de tigre et lait de coco cerise

Gnocchis au parmesan

Soubressade grille, espuma Dubarry, condiment estragon et cerfeuil

Oeuf Parfait 63°

Poivrons grillés au vinaigre de figues, artichaut camus, émulsion barigoule, pignons de pin

Tomates Anciennes à la Méditerranée

Sorbet basilic, gaspacho, pastèque Crimson Sweet, citron confit

PLATS 26€

Ballotine de Rable de Lapin

Babaganoush de courgette, émulsion de coques marinières, jus de viande

Poulpe à la Plancha

Risotto aux légumes d'été et basilic, émulsion de fenouil, câpres et vinaigre de figues

Rascasse à la plancha

Fenouil confit à l'orange, tombé d'épinards, condiment Abricot thym, Beurre Blanc et cardamome

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Petits pois à la française, pickles de rhubarbe, jus de viande

+12€

Côte de Porc Duroc 600G (à partager pour 2 personnes), shitake au soja

Pomme-de-terre Grenaille, Ail Noir, Béarnaise jalapeño

+16€/p.p

DESSERTS 13€

Tartelette Cerise au Sésame Noir

Clafoutis, compotée de cerise, praliné sésame noir et sorbet crème fraîche

+3€

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la Cheffe

Sorbet et compote abricots tagette, crumble au thym, chantilly thym, vanille

Fraisier à la Pistache

Diplomate et compoté de fraise, glace à la pistache

Panna Cotta de Noix de Coco et Granny Smith

Granola, guimauve à la cardamome, sorbet coco

Assiette de Fromages Affinés

Tome de brebis, Sainte-maure-de-touraine, Camembert

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et véganes.

La liste des allergènes est à votre disposition

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC

BEATRIZ
Gonzalez