



Dîner Vendredi 8 avril 2022

à la Carte ou Menu entrée, plat et dessert : 38 €

Entrées

Oeuf Parfait Bio / crème de petits-pois du Vésuve mouillette aux épices safranées	12 €
Tarte sablée Artichaut / tomates datterino marinées au thym / oignons blancs	12 €
Canneloni farci à la sardine millésimée, anguille fumée, céleri branche saint-moret & quinoa	12 €
Panna Cotta parmesan romarin / magret fumé séché / noisettes / oignon frit	14 € *
Ventrèche de thon blanc confite / mousseline de carottes acidulées / brocciu	14 € *

Plats

Poitrine de cochon 1/2 sel laquée aux épices / frégola sarda / pleurottes huile de roquette	22 €
Végétarien : Polenta croustillante / confit d'oignons rouges à l'olive de Kalamata cébettes / navets de printemps / radis / radicchio tardif	22 €
Truite des Pyrénées grillée / tombée d'épinards / vinaigrette / citron confit	24 € *
Tataki de Boeuf maturé mariné au saté pressé pommes de terre, céleri, oignons	28 € ***
Escalope de Lotte du Guilvinec / chou-fleur pané aux épices / brocoli italien	28 € ***

Desserts

Assortiment de fromages au lait cru du marché Saint Martin	12 € *
Finger au chocolat noir Macaé et au sésame / crémeux chocolat Macaé biscuit brownie au sésame / sablé sésame / praliné sésame	10 €
Millefeuille à l'orange au miel d'Acacia d'Ile de France et à la fleur d'oranger	10 €
Meringue aux pommes Fuji et à la rose / confit aux pommes / financier aux amandes / ganache montée à la rose	10 €

Suppléments menu : * + 2 €, ** + 4 €, *** + 6 €

Café Arabica / Honduras / Bio, & fair trade - espresso - deca en grain 2,5 € - Thés & Tisanes maison Damman 5 €



Tout fait maison, à partir d'ingrédients frais et crus, y compris les sauces et fonds
Sélectionné aux Guides **Michelin, Fooding & Lebey** depuis 2014
Merci de nous informer de vos allergies lors de la prise de commande