

Le Printemps

Juin 2024



La Carte

Soirs / Week-end / Jour férié

Entrées

Rouget de Méditerranée en pissaladière
Olive / Pignon / Câpres frit
13



Minute de Boeuf Wagyu Français / Agrumes - soja - Aji Amarillo
Pickles maison
14

Plats

Dos de Loup Label rouge cuit vapeur / Légumes croquant & Ciboule de Chine /
Marinade d'un Pad Thai
28

Noix d'entrecôte de Veau / Gnocchi sauge / Asperges crues-cuites
Jus corsé
30



Dessert & Fromage

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou'
10

Chocolat Caraïbe 66% / Praliné Sésame - Cacahuètes / Crémeux Yuzu
10

Menu Inspiration du Chef en 5 services 65€

Uniquement servi au dîner

Origine des viandes : Veau Français
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

