

# L'été

Juillet 2025  
Midi & Soir

## Menus

### **Menu du marché en 2 services 35€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

### **Menu du marché en 3 services 40€**

Entrée / Plat / Dessert

### **Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€**

Uniquement servi au dîner

## Entrées

Courgettes de nos producteurs juste saisi / La fleur en tempura  
Crèmeux oignons - anchois / Olives Taggiasche

Stracciatella de Burrata / Boeuf maturé fumé / Truffe d'été  
Chouquettes parmesan / Éclats de Granny - smith

Ceviche de Loup de Méditerranée / Sorbet concombre - coco / Patate douce frite  
Salade locale de fleurs & micro pousses

## Plats

Aubergine farcie aux légumes de nos producteurs / Gnocchi au parmesan extra 30 mois  
Tomate cerises marinées / Feuilles de câpres

Tentacules de poulpe laqué / Pétales de tomates confites / Gel citron  
Dentelle encre de seiche / Pomme basilic

Pluma de porc Ibérique adobo / Chimichurri de légume d'été  
Pressé de pomme de terre à l'ail confit

## Desserts

Autour du fromage de Chèvre de la fermière du Jasso  
Minis Tacos aux herbes / Pickles d'oignon rouge / Chutney de fruit de saison / Affiné

Fraises marinées / Pavlova / Crème glacée vanille  
Basilic - menthe

Fou de chocolat  
Emulsion pure origine Madagascar 64% / Crèmeux dulcey / Glace chocolat  
Nougatine sésame - Cacahuètes

Abricot à la vanille / Espuma yaourt & miel bio de Correns / Streusel amandes

