

# Le Printemps

Mai 2026  
Midi & Soir

## Carte

### Entrées

Mozzarella Burrata / Pesto de fève à l'ail des ours / Gaspacho de petit pois 12  
Pickles d'oignon rouge

Artichauts violets / Langoustines rôties au parmesan 12  
Houmous d'artichaut

Fricassée de morilles / Panna cotta d'Asperges / Bresaola 12  
Vieux parmesan

### Plats

Gambas juste saisies / Risotto paella aux légumes de printemps 30  
Jus de carcasse de homard & Chorizo Bellota

Filet de Rouget en pissaladière / Olives taggiasche / Copeaux de radis 28  
Gel d'agrumes / Légumes de saison

Côte de Veau première rôtie au serpolet / Sauce morilles / Asperges 30  
Fregola Sarda au parmesan

### Desserts

Fraises & Rhubarbe de chez Potager & Cie 10  
Crème vanille / gel de rhubarbe / Tuile meringue

Fou de chocolat 10  
Sorbet cacao - poivre de Jamaïque / Émulsion Sioka 56% / Streusel cacao fleur de sel / Crémeux

Mangue poêlée / Crème Opalys & sésame noir 10  
Pâte sucre au charbon végétal / Financier cacahuète

Fromage affiné / Confiture maison 12  
Supplément menu 2€

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

## ***À partager***

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

## ***Signature du Jardin***

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30  
Supplement menu 5€

## ***Nos 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 diner

