

# Le Printemps

Mai 2026  
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 diner



## Entrées

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

Artichauts violets / Langoustines rôties au parmesan  
Houmous d'artichaut

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

## Plats

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

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

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

## Desserts

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

### Fou de chocolat

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

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

Fromage affiné / Confiture maison  
Supplément menu 2€

