

# Le Printemps

Juin 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

Tataki de Veau / Sauce Thaï tonnato / Feuilles de Câpres 12  
Sucrine à la plancha

Saumon gravlax / Tartelette de légumes de Printemps 12  
Robiolino à l'ail des ours

Poêlée de Girolles & Moules / Chorizo Bellota / Émulsion pomme de terre 12

## Plats

Gnocchi au beurre de sauge & citron / Fleurs de courgettes 25  
Mozzarella Buffalo / Guanciaie croustillant

Dos de Bar cuit vapeur / Marinade Pad Thaï / Légumes juste saisis 27  
Ciboule de Chine

Poitrine d'Agneau confite / Courgette à la Marjolaine 28  
Condiment tomates - olives / Écrasé à l'ail confit

## Desserts

Cerises crues & cuites / Glace fleur de cerisier / Huile d'olive mûrifiée 10  
Biscuit pistache

Fou de chocolat 10  
Espuma chocolat 66% / Cacahuètes caramélisées / Streusel cacao fleur de sel  
Glace chocolat / Crémeux caramel - gingembre

Abricot rôti à la Badiane / Panna cotta au lait d'amande & Vanille 10  
Jus au miel de Correns

Fromage affiné / Confiture maison 12  
Supplément menu 2€

