

L'été

Juillet 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 dîner

Entrées

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

Boeuf maturé fumé / Truffe d'été / Chouquettes parmesan 12
Éclats de Granny - smith

Ceviche de Seriole 'IKEJIME' / Sorbet concombre - coco / Patate douce frite 12
Salade locale de fleurs & micro pousses

Plats

Trecce au beurre d'agrumes & Poutargue / Émulsion Oursin 27
Vierge aux oeufs de poisson

Maigre de Méditerranée rôti / Fine ratatouille / Pickles de fenouil 26
Jus de Carcasse au Thym - citron

Filet de Boeuf 'Black Pearl' / Burrata & poivre fumé / Sauce Bordelaise 27
Oignon rouge confit / Pomme Darphin

Desserts

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

Nage de Fraises au gingembre / Biscuit citron / Sorbet fraise - Sichuan 10
Gaufrette

Fou de chocolat 10
Sorbet cacao - poivre de Jamaïque / Émulsion pure origine Nyangbo 68% / Crèmeux gianduja
Riz soufflé chocolat

Abricot à la vanille / Espuma yaourt & miel bio de Rougier / Streusel amandes 10

