



CUISINE D'AUTRICE, ACTUELLE ET AUDACIEUSE, QUI MET EN AVANT LES PRODUITS DE SAISON BRUTS ISSUS D'UN APPROVISIONNEMENT ÉTHIQUE.

NOTRE MENU DÉGUSTATION UNIQUE, EST NÉ DE L'ENVIE DE VOUS INVITER À LA DÉCOUVERTE ET AU PARTAGE.

NOUS AVONS LE PLAISIR D'ADAPTER NOTRE MENU UNIQUE À VOS BESOINS : INTOLÉRANCES, ALLERGIES, RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.

POUR CELA IL EST IMPÉRATIF DE NOUS EN INFORMER 48H AVANT VOTRE RÉSERVATION.

LE MENU DÉGUSTATION

85 €

LAISSÉ-VOUS GUIDER À TRAVERS UNE DÉCLINAISON DE L'ENSEMBLE DES METS PRÉSENTÉS SUR LA CARTE DE SAISON
(NOUS NE PROPOSONS PAS DE REPAS À LA CARTE)

VINS EN ACCORD AU FIL DES METS [4 VERRES 10cl] 40 €

DU VENDREDI AU MARDI
19H30 - 20H30

RÉSERVATION 04 99 06 50 80

LA CARTE



- MISE EN BOUCHE -

LA CAROTTE - ROTIE AU MIEL, CRÈME DE CHEVRE, TUILES PARFUM DE GARRIGUE, CRÈMES CAROTTE COULEUR

LE MAQUEREAU - A LA FLAMME & EN CEVICHE, KIWI, CONCOMBRE, FENOUIL, ENCRE DE SEICHE ET YUZU

LE LOUP DE MER - PREMIERES ASPERGES, GEL JAUNE D'OEUF, BEURRE BLANC ESTRAGON ET OEUFS DE POISSON

L'AGNEAU - SELLE FARCIE, ÉPINARDS ET NOISETTES, OIGNONS DOUX CROUSTILLANTS, GNOCCHIS, JUS RÉDUIT

- PRÉ-DESSERT -

LA FRAISE - COMME UN ENTREMET, DÉCLINAISON DE SÉSAME NOIR, FRAISE FRUIT ET COULIS, GLACE SÉSAME

LE CHOCOLAT - TUILE SARRAZIN, GANACHE CHOCOLAT NOIR/FLEUR DE SEL, CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT, KASHA