

## Les Entrées.

<b>Le Houmous de Pois Chiche</b>	8E
Oignons, citron confit	
<b>L’Oeuf Ajitsuke (notre signature)</b>	9E
Graines de Sésames*, mayo Wasabi, tobiko	
<b>La Saint Jacques</b>	16E
Saint Jacques rôties, choux fleur, kumquat	
<b>Le Carpaccio de Poulpe</b>	11E
Huile d’olive, citron vert, herbes fraîches	
<b>Les Arancini</b>	9E
Saucisse de morteau, Yaourt au Zaatar	
<b>Le Poulet Panko</b>	10E
Mayo épicée, ketchup de pomme	
<b>La Betterave</b>	8E
Tartare de betterave, siphon raifort	

## Les Plats.

<b>Le Poisson du Moment*</b>	28E
Céleri, choux pointu, émulsion marinière	
<b>L’échine de Porc</b>	24E
Champignons de Gwendal, sauce barbecue, patates douce	
<b>La Viande du Moment à Partager (2pers)</b>	69E
Pommes grenailles, sauce béarnaise	
<b>Le Carotte Rôtie</b>	15E
Yaourt, tahini, herbes fraîches	

## À Dévorer.

<b>La Tomme</b>	8E
Confit d'échalotes, huile d'olive	
<b>Le Chocolat *</b>	9E
En ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette	
<b>La Pavlova</b>	9E
Agrumes, crème mascarpone, glace yaourth	
<b>La Tarte Tatin</b>	10E
Praliné amande, glace caramel	