

À Manger.

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, cultivés par des producteurs français .

Oeuf Ajitsuke à la Japonaise 9E

Tobiko vert . Graines de sésame* . Mayo wasabi*

Panisses 10E

Sauce tomates confites au zaatar .

Yaourt à l'huile de basilic

Houmous de Pois Chiches 8E

Oignons rouges caramélisés au cumin . Citron confit

Tomates Anciennes des Jardins des Monderots 12E

Ajo blanco . Amandes grillées . Pickles . Thym citron

Flatbread Grillé 16E

Rillettes de maquereaux* . Herbes fraîches .

Pickles de cucamelon et sumac

Vitello Tonnato 23E

Quasi de veau . Câpres frits . Parmesan .

Chapelure de pain . Sauce tonnato

Poisson du moment 28E

Sauce matelote . Légumes de saison .

Pickles de betterave et basilic citron

Aubergines Rondes de Valence 15E

Confites et grillées . Sauce au poivre .

Caviar d'aubergines . Basilic pourpre . Pain frit

Magret de Canard 26E

Sauce marchand de vin . Échalions confits . Shiso .

Groseilles et myrtilles

Crottins Affinés de la Ferme des Marronniers 10E

Chutney figue . Huile de feuilles de figuier

À Dévorer.

La Ganache Chocolat 11E

Compotée de quetshe noisette . Mousse de shiso

Financier aux Amandes 12E

Compotée de pommes . Crème mascarpone .

Amandes chou chou

Les Allergènes.

- . Oeuf
- . Céréales contenant du gluten
- . Lait
- . Moutarde
- . Arachide
- . Fruits à coques
- . Mollusque et Crustacés
- . Poissons
- . Graines de sésame
- . Soja
- . Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/Kg ou 10mg/L
- . Noix
- . Lupin
- . Céleri