



Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**

En collaboration avec notre chef **Clément Courtemanche**

Plats bistrologiques à partager ou pas

		Prix TTC
<b><u>Entrées</u></b>		
Gaspacho <i>vegan</i>	de melon, vinaigrette fumée, pignons de pin	13
Choux-fleurs <i>végétarien</i>	en mousseline caramélisée, salade croquante	13
Tomates <i>végétarien</i>	de plein champ en salade, burrata, pesto de roquette	14
Boeuf	en tartare, maïs grillé, piquillos, mayonnaise, miel, épices	18
Thon rouge	mi-cuit, garniture niçoise, olives Kalamata	19
<b><u>Plats</u></b>		
Fregola sarda <i>végétarien</i>	comme un risotto, légumes du soleil, pesto	14
Gnocchis <i>végétarien</i>	grillés, piperade, parmesan, roquette	16
Aubergines <i>vegan</i>	grillées, légumes confits, sauge frite	16
Daurade	à la plancha, courgettes provençales, citron confit	25
Saint-Pierre	en filet grillé, girolles, haricots verts, abricot, jus de viande	28
Poulpe	à la plancha, houmous, sauce vierge	26
Bar	en filet, légumes grillés, bouillabaisse	25
Boeuf	noix d'entrecôte Angus argentin, écrasé de pomme de terre, câpres, pickles	28
Agneau	selle rôtie, boulgour aux fruits secs, harissa verte	25
Canette	filet rôti, purée de carottes à la lavande, orange, caramel de soja	20
<i>Accompagnement</i>	<i>écrasé de pomme de terre ou purée de carottes</i>	7
<b><u>Desserts et fromage</u></b>		
Chèvre frais	au basilic, chutney de tomate, crumble de pain	14
<i>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Pêche	à la verveine, tuiles aux amandes, mousse légère	12
Mousse	au chocolat, crémeux Baileys, feuillantine choco	12
Millefeuille	vanille, praliné noisette, groseille	12
Framboises <i>vegan, sans gluten</i>	nage gingembre et estragon, biscuit sarrasin, pistache	12
Menu dégustation pour deux	2 entrées + 3 plats + 1 dessert	98
<i>49 euros par personne</i>	ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	
Menu dégustation pour trois	3 entrées + 4 plats + 3 desserts	147
<i>49 euros par personne</i>	ou 2 entrées + 5 plats + 2 desserts	
Menu végétarien	1 entrée végétarienne + 1 plat végétarien + 1 dessert ou fromage	36

Si un menu dégustation est commandé, toute la table passe aux menus

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs

Prix en euros TTC / service compris