



Menu midi / Lunch menu du mardi au samedi from Tuesday to Saturday	Entrée + Plat ou Plat + Dessert Starter + Main dish or Main dish + Dessert	27€
	Entrée + Plat + Dessert Starter + Main dish + Dessert	34€

ENTRÉE / STARTER

Tataki de boeuf, crème de betterave, condiment wasabi, pickles de Chioggia
Beef tataki, beetroot cream, wasabi, Chioggia pickles

PLAT AU CHOIX / MAIN DISH TO CHOOSE

Paleron de boeuf braisé façon barbacoa, crème de maïs, mini maïs grillé, citron vert fumé
Beef stew braised barbacoa style, corn cream, grilled mini corn, smoked lime

Daurade snackée, beignets de choux fleurs, aubergine, fenouil
Pan-fried sea bream, cauliflower fritters, eggplant, fennel

DESSERT

Financier aux noix, figue rôtie au miel, gel cassis, chantilly labné, glace pistache
Walnut financier cake, roasted fig with honey, blackcurrant gel, labné chantilly, almond ice cream

Eau Castalie plate et pétillante offertes
Still and sparkling Castalie water included