



M E N U
D É J E U N E R

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 25 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29 €

ENTRÉES 8€ SEULE

Oeuf mollet pané et frit, purée de Panais, panais caramélisé et émulsion à la Cardamome. **(+5€)**

ou

“Ajo Blanco” crème d’amandes et d’ail en deux textures, herbes fraîches, piment d’Espelette.

ou

Couteaux en persillade au vin blanc.

PLATS 19€ SEUL

Quasi de Veau grillé, purée de céleri rave, panais et jus de viande.

ou

Truite confite à l’huile d’olive, poireaux grillés et brûlés, épinards.

ou

Poulpe confit et grillé, fenouil en textures (cuit à l’étouffé et cru), betterave en tranches fines, Pesto de roquette. **(+11€)**

DESSERTS 8€ SEUL

Ganache au chocolat, crème montée au mascarpone, fleur de sel, truile au grué de cacao.

ou

Pavlova : parfait glacé, crème montée à la vanille, mangue et fruit de la passion, tuiles fines de meringue, le tout monté comme un mille-feuilles. **(+4€)**