

LA CARTE

Les entrées

- Tarte de fines feuilles de courgettes rôties & buratina crémeuse servie tiède, juste à l'huile d'olive & fleur de sel 14€
Roasted zucchini tart, creamy buratina cheese served warm with just a splash of olive oil and salt flowers
- ◆ Filet de dinde rôtie aux herbes, sauce tunato, câpres & pickles 12€
Turkey breast roasted with fresh herbs, tunato sauce, capers and pickles
- Carpaccio de tomates & maquereau pêché légèrement aux herbes aromatiques de notre jardin & toast de tapenade d'olives fraîches 11€
Carpaccio of tomatoes, mackerel poached in fine herbs from our garden and toast with fresh olive tapenade
- ◆ Entrée du jour 9€
Starter of the day

Les plats

- Filet de Bœuf (160gr) Racines fries & mayonnaise de cajou (sans huile), avocat & pousses fraîches 25€
Cut of beef at 160gs, mixed root vegetables fries with cashew mayo (without oil) avocado and fresh salad leaves
- ◆ Dim Sum vapeur au zeste de combawa, salade de chou & petite boule de riz vinaigré, aux légumes servis froids, sauce soja, Gingembre & raifort 17€
Steamed Dim Sum with zest of combawa, asian cabbage salad and a small bowl of sticky rice with vegetables, soy sauce, ginger and horse radish
- Filet de Bar grillé sur peau, servi sur fenouille brûlé, légumes printaniers au beurre d'algue 23€
Grilled Seabass fillet served on a bed of dried fennel, spring time vegetables and seaweed butter
- ◆ Plat du jour 16€
Dish of the day

Les desserts

- Baba au rhum surprise 10€
Rhum Baba with a surprise
- Crème de Graine de Basilic sans cuisson aux fraises & mélisse et biscuit curcuma 9€
Basil seed pudding with fresh strawberries, lemon balm and a turmeric biscuit
- ◆ Crème caramel végétale & pain d'épice 8€
Plant based creme caramel and spiced cake
- ◆ Dessert du jour 9€
Dish of the day

