

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

LES ENTRÉES

Velouté de fenouil froid

Carpaccio de maquereau, fruit de la passion, poivre timut

Oeufs mimosa et éclats de pistaches

LES PLATS

Ceviche de dorade, légumes croquants et pomme granny

Boeuf Wellington, légumes de saison et jus corsé

Purée de pommes de terre fumé, tartare d'olives et émulsion tapenade

LES SALADES

^s

Salade de thon fumé, avocat, fenouil émincé et fruits de la passion

Salade de jambon Serrano, tomates, aubergines marinés et pignons de pin

LES DESSERTS

Salade de fruits frais du matin

Notre café (très) gourmand

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.

Liste des allergènes disponible sur demande

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

POUR PATIENTER...

Tarama d'oursin	8
Guacamole maison	8
Tataki de thon rouge aux sésames	12

Menu entrée-plat ou plat-dessert	39
Menu Végétarien (entrée-plat ou plat-dessert)	29
Menu Salade (entrée-plat ou plat-dessert)	29

LES ENTRÉES 12

Velouté de fenouil froid
Carpaccio de maquereau, fruit de la passion, poivre timut
Oeufs mimosa et éclats de pistaches

LES PLATS

Ceviche de dorade, légumes croquants et pomme granny	29
Boeuf Wellington, légumes de saison et jus corsé	33
Purée de pommes de terre fumé, tartare d'olives et émulsion tapenade	23

LES SALADES

Salade de thon fumé, avocat, fenouil émincé et fruits de la passion	23
Salade de jambon Serrano, tomates, aubergines marinés et pignons de pin	23

LES DESSERTS 12

Pavlova "La Meringaie"
Salade de fruits frais du matin
Le café (très) gourmand
Notre dessert du jour

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Menus proposés uniquement le midi
Prix nets TTC, service compris