

Les entrées

Tartare de bar de ligne aux agrumes, mousse pamplemousse, poivre Timut	13€
Crème de chou-fleur, espuma au parmesan, Patanegra	9€
Ris de veau rôti à l'armagnac, déclinaison de carottes des sables	14€
Langoustines rôties à l'absinthe, cassis et pastèque grillée	15€
Œuf mollet, asperges, pousses d'épinard rôties au thym et ail noir	10€
Saumon gravlax mariné à la betterave et yuzu, pickles de légumes	12€
Tartare de bœuf à l'italienne, coupé au couteau (90g)	9€

Les plats

Carré d'agneau, sauce groseilles, légumes de saison	24€
Tataki de thon rouge en chapelure de sésame, salade fraîcheur	22€
Tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau, frites maison (180g)	21€
Lotte panée au chorizo, risotto crémeux aux salicornes	25€
Filet de canette rôti aux pêches, purée cardinale et légumes racines	21€
Filets de daurade royale, crumble noisette, orzotto, courgette épinard et chèvre	22€

