

Les entrées

Œuf poché, crème de maïs, croustillant de jambon	16€
Tartare au couteau, délicate mousse de betterave et pickles	17€
Sablé au thym, déclinaison de tomates d'antan, espuma de burrata	17€
Carpaccio de homard bleu au kumquat, pastèque grillée et avocat	20€

Les plats

Carré de porc de Bigorre, jus réduit au gruë de cacao, purée d'artichaut	27€
Tataki de saumon Bömlö en croûte de panko, coulis myrtilles, onctueux de fève	26€
Picanha de bœuf Angus façon tagliata et pommes Anna croustillantes	27€
Filets de daurade façon mojito, crème légère de yaourt grec au wasabi	26€
Carpaccio de courgettes	

(La liste d'allergènes est disponible sur demande)