



**Du lundi au samedi
de 12h à 14h**
*Une entrée et un plat
selon le marché !*



**Boulet & frites
ou Spaghetti bolognaise**
ou un plat de la carte (-5€)

MENU 3 SERVICES AU CHOIX : 42€ • SÉLECTION DU CHEF : 39€
MENU 5 SERVICES DÉGUSTATION DU CHEF : 65€

ENTRÉES FROIDES

Pressé de San Daniele <i>Sorbet melon / Gelée Porto rouge / Herbes fraîches</i>	16,00 €
Sashimi de dorade <i>Cacahuètes / Soja / Légumes crus</i>	16,00 €
Saumon basse température <i>Pomelo / Fromage de chèvre frais / Graines de coriandre</i>	14,00 €
Tartare de bœuf au couteau <i>Truffe / Pecorino / Estragon / Pignons de pin</i>	18,00 € (menu + 5€)

ENTRÉES CHAUDES

Maquereau flambé <i>Chou-fleur / Huile de menthe / Anis étoilé</i>	14,00 €
Œuf basse température <i>Lard confit / Oignons des Cévennes / Moutarde « homemade »</i>	13,00 €
Seiche « Carbonara » <i>Jaune d'œuf confit / Parmesan / Ciboulette / Pancetta</i>	18,00 € (menu + 3€)
Ris de veau croustillant <i>Shiitake / Hoisin / Oyster leaves</i>	21,00 € (menu + 5€)

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Aubergines grillées à l'ail noir <i>Pignons de pins / Basilic / Yaourt</i>	16,00 €
Salade de pastèque <i>Feta / Olives Kalamata / Citron confit</i>	18,00 € (menu + 3€)

POISSONS

Aile de raie fumée au Mibrasa <i>Beurre blanc / Groseilles à maquereau / Groseilles / Épeautre</i>	28,00 €
Églefin rôti <i>Olives Kalamata / Tomates Green Zebra / Amandes fumées / Bimi brocoli / Sésame</i>	21,00 €
Lotte confite <i>Poivrons / Câpres / Lard de Colonnata / Boulghour</i>	32,00 € (menu + 5€)
Sole meunière <i>Citron / Persil / Pommes vapeur</i>	41,00 € (menu + 14€)

VIANDES

Agneau à la braise <i>Pois chiches / Taboulé d'herbes / Grenade</i>	24,00 €
Volaille jaune basse température <i>Petits pois / Pancetta / Sucrine / Gnocchi de Ratte</i>	24,00 €
Bœuf mariné au whisky <i>Céleri / Cima di rapa / Citron caviar / Fromage fumé / Jus corsé</i>	36,00 € (menu + 8€)
Pluma ibérique rôtie <i>Yaourt frais / Cumin / Coriandre / Concombre confit / Salade d'herbes</i>	28,00 €

🌿 PLATS VÉGÉTARIENS

Purée de lentilles indiennes et aubergines piquantes <i>Tamarin / Ghee / Curry doux</i>	21,00 €
Tofu frit aux cinq épices <i>Aubergines vapeur / Passata cardamome / Mirin</i>	16,00 €

DESSERTS

Ganache chocolat amer « Millésime Chocolat » <i>Grué de cacao / Prunes / Fromage de chèvre</i>	12,00 €
Abricots confits <i>Vanille / Romarin / Amandes blanches</i>	10,00 €
Crème brûlée <i>Cerises / Sablé / Mascarpone / Café</i>	10,00 €
Financier roquette <i>Menthe / Yaourt / Amandes</i>	10,00 €

Souhaitez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous informera volontiers !

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

SUGGESTIONS ÉTÉ

ENTRÉES

Tom Kha Kai	14,00 €
<i>Poulet/ Galanga/ Lait de coco/ Coriandre</i>	
Tom Yam	16,00 €
<i>Crevettes/ Citronnelle/ Piment/ Citron vert</i>	
Homard grillé (1/2)	28,00 €
<i>Haricots/ Truffes/ Balsamique/ Échalote/ Estragon</i>	
	(menu + 10€)

PLATS

Tagliata de bœuf grillée	26,00 €
<i>Roquette/ Parmesan/ Tomates confites</i>	
Dorade à la thaïlandaise (cuite entière)	29,00 €
<i>Gingembre/ Citronnelle/ Soja/ Sésame</i>	
Moules de bouchot du soleil	29,00 €
<i>Chorizo/ Vin blanc/ Ail/ Persil plat</i>	
Moules de bouchot à la plancha en persillade	29,00 €
<i>Beurre/ Ail/ Persil frisé/ Citron</i>	