

Plat seul : 24€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29€

Menu 3 plats : 36€

Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.

Pour commencer...

Piquillos farcis (farce de légumes du soleil et chorizo) et ajo blanco

Ou

Mille-feuille d'aubergine, chèvre au basilic

Ou

Cannelloni de courgettes, ricotta et encornets en persillade

Ou

Nems d'huitre, mozzarella, échalotes confites et cacahuètes

Pour suivre...

Filet de daurade, crémeux de roquette citron confit, gnocchis à l'encre de seiche

Ou

Maquereau mariné (mi-cuit) et cuit à la flamme, sauce lait de coco et citronnelle, betteraves en couleur et pain Bao toasté au sésame

Ou

Vitello tonato (150gr de veau, thon, anchois, crème, câpres et croutons) avec sa focaccia (plat servi froid)

Ou

Demi-Magret de canard, abricot confit, canon et lissé d'aubergine, jus à la sauge et pommes darphin

Ou

Thon rouge de Méditerranée (150gr), mi-cuit et croustillant, panisse et raita du soleil (Supplément 4€)

Pour terminer ...

Soupe de fraises au basilic, nougatine, crème mascarpone vanille et vinaigrette perlée

Ou

Pêche pochée à la verveine, crémeux citron et streusel

Ou

Entremets pralin, biscuit brioche façon pain perdu

Ou

Assiette de fromages

MENU ENFANT 13€ : Pavé de veau ou filet de daurade
Soupe de fraises ou boule de glace

Liste des allergènes disponible sur demande

