







La CARTE

ENTRÉES

- Foie gras**, carotte, mangue · 26€
Stracciatella, basilic, piquillos, radis daikon · 18€ 
Homard, légumes confits, gingembre · 45€ 
Oeuf bio, petits pois, menthe · 14€ 
Artichaut, tofu, riz · 18€  







POISSONS

- Sériole**, asperge, pomme ratte · 40€
Daurade, courgette, oseille · 34€ 
Turbot, nakedli, asperge, truffe · 52€

VIANDES

- Selle d'agneau**, aubergine, citron · 36€
Mignon de cochon, piperade, paccheri · 30€
Pigeon, petits pois à la française · 42€

VÉGÉTAL

- Nokedli**, asperge, huile de piment Chipotle · 22€  
Petits pois, sarrasin, lait d'amande · 20€    

FROMAGES

Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12€ ✂️ 🚫

Cervelle de canut · 8€ ✂️ 🚫

Faisselle moulée à la louche · 7€ ✂️ 🚫

DESSERTS

Yaourt, framboise, pesto · 17€

Carotte, passion · 16€ 🚫 ✂️

Chocolat, pomme, cidre · 16€ ✂️ 🚫 🚫

Fruits de saison · 14€ 🚫 ✂️ 🌿

Glaces et sorbets maison 2 boules au choix · 7€

Vanille, noisette, chocolat, citron, fruits rouges et exotique

Le gourmand, café, thé ou infusion · 12€

Menu ENFANT

Entrée, plat & dessert · 18€

✂️ Sans gluten 🌿 Végan 🚫 Végétarien 🚫 Sans lactose

Prix TTC en euros, service inclus - L'origine des viandes est disponible à l'entrée du restaurant - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.