



Pastilla de veau, yaourt aux herbes, pickles de chou rouge	10€
Pommes dauphine, sauce tartare	9€
Anchois Casa Olasagasti, Pays basque	9€
Gravelax de truite, crème crue citronnée, pommes gaufrettes	14€
Terrine de porc fermier, pickles	12€
Asperges grillées, amandes, parmesan, vinaigrette	12€
Artichauts poivrade, vinaigrette	11€
Laitue, huile d'olive citron	9€
Assiette de jambon Serrano 18 mois affinage, Maison Vega Dulce	12€
Burrata, condiment noisette/poivron, tapenade	12€
Daurade grillée, ajo blanco, artichaut, poudre d'olive	28€
Noix de veau, petits pois, carottes, savora	32€
Poulpe, caviar d'aubergine, sauce vierge cébette et chorizo	32€
Cordon-bleu pour les petits et les grands, purée	15€ (enfant)/24€
Fallafels, houmous, pois chiches, pickles de chou rouge, yaourt aux herbes	24€
Saint-Marcellin fermier, fromagerie Rochas	9€
Assiette de fromages mixtes, La Fromagerie des Monts du Cantal	14€
Nos glaces maison à l'italienne :	
Chocolat d'Équateur 65% Nicolas Berger, pistache de Sicile, vanille de Madagascar, noisette du Piémont, café blanc du Honduras, lait d'amande, framboise.	8€
Nos tablettes de chocolat maison pures origines	8/9€
Salade de fruits rouges, sirop hibiscus, chantilly, sorbet framboise	13€
Cookie, mousse au chocolat & glace vanille	12€
Tiramisu, glace café blanc du honduras	12€
Tarte au chocolat Venezuela 65% Nicolas Berger	12€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à demander la liste et à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins.
Prix nets, taxes et service compris.