

JUIN

ME NU

DU 4 JUIN AU 26
JUIN 2026

	Midi	Soir
Deux services	30€	33€
Trois services	38€	45€
Plat du jour	18€	

E N T R É E S

Ceviche, leche de tigre, cerises noires, glace petit pois	14€
Sashimi de tomates brûlées, anchois, mayonnaise fumée, échalotes frites et tuile de pain	12€
Gravlax de bœuf, sucrones grillées, huile de livèche, kimchi de betterave et céleri vert	14€

P L A T S

Ballotine de volaille coppa basilic, galette de polenta croustillante au pecorino, fèves des marais, crémeux carottes au poivre fumé	28€
Maigre rôti, fine brunoise de courgettes, galette de pommes de terre aux jeunes oignons, crème ricotta aux agrumes	30€
Risotto vert aux petits pois, menthe fraîche et jeunes légumes de notre potager	24€

D E S S E R T S

Soupe fraîche de fraises, basilic, glace vanille, fraises coupées et poivre	9€
Île flottante, crème anglaise épicée et noix de pécan	10€
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé, glace coco, praliné au sésame et à la cacahuète	10€
Assiette de fromages de Maître Corbeau (si dans le menu +3€)	12€