

Depuis la cuisine ouverte sur la salle, le Chef Maxime Daugreilh vous dévoile sa carte 100% maison, élaborée à base de produits frais, locaux et de saison.

À PARTAGER

Olives marinées / Dips de guacamole (v)	2 / 4
Tacos "pulled pork", oignons, coriandre & sauce chimichurri (<i>l'unité</i>)	3
Zaatar & labneh (v)	6
Pata Negra - Iberico Jabugo	12
Sélection de fromages provenant de la fromagerie Deruelle	12
Assortiment de charcuterie & fromage	18

ENTRÉES

Raviole ouverte de champignons & son condiment, bouillon épicié au miso (v)	8
Mouclade au curry	8
Foie gras mi-cuit mariné au cognac, compotée d'oignons à la bière	12

PLATS

Suggestion du Chef (*selon arrivage*)

Risotto noir aux légumes de saison, salade d'herbes, huile verte & parmesan (v)	15
Suprême de volaille jaune au saté, wok de légumes verts croquants	18
Pavé de merlu, purée de persil tubéreux, sauce curry rouge & algue dulse	19

DESSERTS

Tartelette caramel beurre salé & ganache chocolat, chantilly à la vanille	8
Crèmeux de citron, clémentine de Corse rôtie, meringue au thym	9

FORMULES DU MIDI*

Entrée + suggestion du chef ou plat végétarien	16
Suggestion du chef ou plat végétarien + dessert	16
Entrée + suggestion ou plat végétarien + dessert	20

Supplément foie gras en entrée = 4€

*Sauf week-end et jours fériés.