

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

Poulpe rôti au shichimi-togarashi / aubergine et poivron en escalibade  
au miso / **28**

Sériole / laitue de mer / olives manzanilla / piparrak et pépins  
de tomate / **27**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre / riz croustillant / **27**

Oeuf 63°C / txistorra de Navarre / nuage de pommes de terre /  
jus tranché / **24**

Tarte aux tomates «La Micheline» 3.0 / **24**

## PLATS

Poisson du jour à la plancha / courgettes confites et acidulées à la  
menthe / tempura au charbon végétal / moules de bouchot au safran / **46**

Pavé de merlu de ligne à la plancha / coco de Paimpol "Pil-Pil" /  
citron et persil / **45**

Poulet du Nant d'Avril (GE) en deux cuissons / tian provençal /  
jus à l'ancienne / **49**

Queue de boeuf braisée au vin rouge / écrasé de pommes de terre à  
l'huile d'olive et cébettes / mojo verde et romesco / **45**

Tagliolini maison aux cèpes en persillade / **42**

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **17**

La figue noire de Solliès dans tous ses états / **17**

Mousse au chocolat noir 64% et aux fèves de tonka /  
glace aux noisettes du Piémont / **17**

Fruit de la passion / noix de coco et framboise / **17**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **17**