

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Queues de langoustines à la plancha / asperges blanches de Cavaillon / papada ibérica de Bellota / **33**

Maquereau à la flamme / bouillabaisse, fenouil, tomates confites et rouille / **27**

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

Oeuf parfait et croustillant / petits pois et fèves fraîches / jambon ibérico de Bellota / **24**

Velouté glacé aux amandes / concassé de tomates à l'huile d'olive Picual / fèves fraîches / **23**

PLATS

Composition de lieu jaune aux algues / poireau primeur aux coquillages / caviar de truite / **45**

Pavé de merlu de ligne confit au cidre d'Asturies / asperges vertes, haricots & agretti / coquillages et chlorophylle / **42**

Suprême de pintade «Label Rouge» de Bourgogne farci / pommes de terre confites au porto blanc / morilles en persillade et en sauce / **54**

Pork Belly tendre et croustillant / haricots coco, miso et sauge / sucrose au gingembre acidulé / **42**

Fagottini aux petits pois et à la menthe / garniture printanière / **40**

FROMAGES & DESSERTS

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

Carrot cake / **17**

Café, chocolat noir et sambuca / **17**

Rhubarbe et yogourt grec en textures / **17**

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

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES SUR DEMANDE

*Porc (CH), Lieu jaune (FR), Merlu (FR), Maquereau (FR ou IT),
Langoustine (Afrique du sud), Calamar (Argentine)*