

MENU À 43€

ENTRÉES

Terrine d'artichauts, fromage, pancetta

Petits farcis niçois

Tartare de thon, caillé de vache, petits pois, menthe

Labneh, olive, dukkah

PLATS

Vitello tonnato, zaatar, frites

Boudin noir de Christian Parra, siphon pomme de terre, pommes

Queue de bœuf, purée de panais, sarrasin grillé

Cuisses de grenouilles, purée d'artichauts, crème d'ail, citron confit

Maquereau pané, crème de chou-fleur, curry, pickles, mayo curry/miel

Lieu jaune, légumes, fumet crémé

Chawanmushi, champignons, mousse shiitake, sarrasin soufflé

DESSERTS

Fromages, confiture

Baba au rhum, chantilly

Île flottante, myrtilles, amandes

Pistache, chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel



L'accord pour le dessert (12cl.) +11€ :

Clos Uroulat, Jurançon, de Charles Hours

*Un vin moelleux aux notes de mangue, abricot, miel
Frais, un bel équilibre entre sucre et acidité.*

LES CARTES BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTÉES

PRIX INDiqué EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISSES ET SERVICE COMPRIS