



À la Carte

Entrées

Œuf mollet et sa coque au parmesan croustillante servi sur son lit d'épinard frais à l'ail, espuma et tuile de parmesan	13€
Feuilleté de rilette de maquereau à l'aneth & pickles d'oignons rouges	13€
Carpaccio de dorade nacrée , bouillon à la citronnelle et perle de yuzu, accompagnés de tagliatelles de courgette, pousse de soja et tuile à l'encre de seiche	15€
Carpaccio de bœuf assaisonné à l'huile d'olive et au citron, servi avec des copeaux de parmesan et des câpres capucines	13€

Plats

Risotto aux Shiitakés , et duxelles de champignons, copeaux de parmesan	20€
Filet de bar sauvage , accompagné de Soba aux petits légumes assaisonné à l'huile de sésame grillée et au vinaigre de Kalamansi	24€
Tataki de thon rouge laqué au teriyaki , servi avec du wakame aux graines de sésame	28€
Suprême de pintade et sa polenta crémeuse au parmesan, accompagnée de carottes glacées au cumin	23€

Fromages & Desserts

Trio de fromages affinés accompagnés de salade mesclun	9€
Crème brûlée à la fève de tonka	10€
Sabayon aux fruits de saison	10€
Tartelette mi-cuite au chocolat noir & glace au nougat de Montélimar	10€
Glaces et sorbets de la Maison Pedone , Maître glacier depuis 1959	

Prix service compris.

