


La carte


Les entrées :

13 €

- o Lissé froid de poivrons et tomates , focaccia au roma , figues rôties au miel et stracciatella fumée par nos soins.
- o Tartare de thon, cœur avocat et voile d'agrumes.
- o Soupe de melon à la ricotta et coppa
- o Ceviche de Mahimahi aux agrumes et yuzu.
- o Emincé de magret de canard laqué au miel, mousseline de petit pois, pommes Granni-Smith.

Plats :

26 €

- o Tian, feta et herbes d'été. 
- o Caille en deux façons, blé, légumes, jus de volaille.
- o Filet de bar à l'huile vierge et boulgour aux légumes du soleil.
- o Trilogie de tartares au couteau, frites au gras de bœuf maison.
- o Pluma de porc du nord, sel fumé de salish, taboulé de sarrasin.
- o Welch façon Fleur de Lille.

Desserts :

13 €

- o Crémeux vanille, confiture de rhubarbe et glace au lait d'amande.
- o Tartelette chocolat façon forêt-noire.
- o Paris-brest revisité à la Nectarine.
- o Soupe de fruits de saison, sorbet citron vert.
- o Roccolino nero (fromage), prunes pochées.



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien