

LA CARTE D'ÉTÉ

Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

Tous nos plats et pâtisseries sont pensés et réalisés par nos chefs

ENTRÉES

Houmous légèrement fumé au foin, huile pimentée et pains pita	11 €
Bolas de quinoa à la scarmoza, condiment miel et moutarde	12 €
Foie gras au torchon, chutney de saison	24 €
Cheese naan fait maison, condiment d'herbes fraîches et tahini	12 €
Crudo de thon rouge en nage de cerises, huile de tagette passion et pickles	18 €
Ceviche de Dorade, « lecce del tigre » et maïs	14 €

PLATS

Aubergine confite au miso, condiment de fruits jaunes, pralin de graines de courges et espuma de Feta	23 €
Filet de maigre à la plancha, asperges vertes juste croquante, tomates cerises et sauce vierge du jardin de « Violette & Capucine »	27 €
Thon rouge mi-cuit pané au sésame, carottes rôties au miel et pesto de fanes au satay	32 €
Filet de bœuf façon « tigre qui pleure », riz jasmin à l'ail frits et copeaux de noix de coco	30 €
Homard bleu servi chaud avec son beurre aux algues de l'Île de Ré de chez « Aoré », accompagné de pommes de terre grenailles	18 € / 100 g

ATELIERS BRASERO (VOIR ARDOISE)

-Tous les midis-

une cuisine au feu de bois préparée sous vos yeux.

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage et gel de lavande maison	19 €
Soufflé glacé au chocolat et whisky, coulant praliné et nougatine	15 €
Pavlova de saison	13 €
Le cookie mi-cuit à la cuillère et sa boule de glace vanille (à commander en début de repas)	10 €
Baba au pisco en soupe de fraise au sureau	14 €

MENU ENFANT 25 €

Fish and Chips ou nuggets de poulet
Garniture au choix : frites, légumes ou pâtes
Coupe de glaces (2 boules au choix)