

PÉCHÉS MIGNONS

Culata de Zibello (100g) - 15€

Bulots à la lavande, aïoli à l'ail noir - 13€

Houmous, Sumac et Tomatillo - 12€

Gaufre de maïs, vieille mimolette et piment - 13€

Focaccia de jambon blanc aux épices et herbes,
tête de Moine et beurre soufré - 14€

ENTRÉES

Croquette de mozzarella, Pico de gallo au kiwi - 16€

Chou-fleur rôti au beurre d'algues et curcuma, crème de sésame - 14€

Tartare de Veau, Black Tiger Qwehly et huile d'argan - 19€

MENU DÉJEUNER - 35 €

Entrée, plat, dessert

PLATS

Ligne du jour rôtie, courgette confite au mezcal et géranium

Bœuf maturé, prune, trompettes de la mort, jus au thé - 36€

Xaxi Ardia à la feuille de figuier, figues et piccalilli - 32€

DESSERTS

Fromages de chez Griffon - 12€

Profiteroles vanille et reine des près, sauce chocolat - 12€

Tout chocolat, cèpes et caramel - 15€

Financier au citron noir, tomate verte et noisette - 13€

Assortiment de sorbets - 3€ pièce