

# ABSTINENCE

## SNACKING

Croque-monsieur truffe	16
Mini tacos de tartare de bœuf Sauce chimichurri	14
Caviar d'aubergine	8
Tempuras de fleur de courgette Condiment courgette	12
Bœuf Holstein fumé	16
Comté 6 mois Marie-Anne Cantin	12

## POISSONS

Maigre en croûte de maïs Vierge de courgette	24
Carpaccio de poulpe Vinaigrette passion, gelée de yuzu	18
Tarama truffé	14
Encornets frits Mayonnaise à l'ail noir, sel fumé	14
Tartare de thon aux agrumes Glace avocat	18
Sole Meunière 400g	55
Paëlla safranée au riz arborio Fruits de mer, gambas & poivrons confits À partager	27

## VIANDES

Tagliatelles maison carbonara Ail noir, chips de guanciale & pancetta	23
Volaille panée Sauce yaourt, condiment mangue, sésame wasabi	14
Picanha Angus Vinaigre de coriandre	24
Tomahawk de bœuf normand À partager	85/kg
Ribs barbecue Pour deux personnes	48

## VEGGIE

Toast portobello Burrata pesto rosso, pickles de girolles	18
Carpaccio de tomates Espuma burrata, gaspacho tomate & pastèque	17
Salade d'épinards Artichaut rôti, vinaigrette truffe	16
Millefeuille de légumes Chips d'aubergine	12
Polenta à la provençale Piquillos farcis	14
Aubergine rôtie Tahini, yaourt menthe	16
Risotto de quinoa verde	18

## SIDES

Epinards au beurre	6
Frites	6
Aubergine rôtie	6
Salade d'épinards	6
Polenta crémeuse	6

## DESSERTS

Millefeuille vanille de Madagascar Compotée de framboise	13
Tartelette chocolat & fève tonka Sorbet cacao	14
Tout pastèque Soupe, sorbet, rôtie	12
Cake praliné, noisette Glace vanille	12
Assiette de fruits rouges Sorbet fraise & menthe	13
Sorbets & glaces Cacao, Pastèque, Abricot-Romarin, Fraise-Menthe, Vanille, Yuzu	3/pièce

Ici, les plats se partagent. Nous vous conseillons 3 à 4 assiettes par personne pour une table généreuse.

Prix en euros, taxes et service compris.