

Chef de cuisine Henrik Andersson

carte du soir

entrée + plat ou plat + dessert

35€

entrée + plat + dessert

39€

amuse bouche du soir

entrées

sardines marinées celeri rapé, tomates datterini, basilic, huile de ciboulette relevée
marinated sardines, shaved celeriac, datterini tomatoes, basil, chive and pimento oil

harengs matjes concombres crévés sur pain d'épices
marinated herrings, creamed cucumber and spice bread

tartare de boeuf printanier cresson, jaune d'oeuf confit, pecorino rapé
beef tartar, watercress, candied egg yolk, shaved pecorino

feta et pastèque tomates, pistaches, huile de petits pois
feta cheese and watermelon salad with tomatoes, pistachios, sweet pea oil

velouté froid de courgettes et petits pois dés de chèvre fumé
cold creamy soup of zucchinis and sweet peas with diced smoked goat cheese

plats

pavé de thon pôelé **supp +4€**
ragout de tomates et fèves, sauce basilic légèrement pimenté
panfried tuna, with stew of tomatoes and broad beans, and basil

poulpe grillé
fenouil et courgettes confites, copeaux d'ail avec une sauce salsa verde
grilled octopus, fennel and zucchini confit, salsa verde

magret de canard pickles de betteraves, arancini au lait de coco, sauce curry aux agrumes
duck breast, pickles of yellow beets, coconut milk arancini, curry and citrus sauce

agneau de lait rôti crème de pois chiche, tzatziki, beurre noisette
roasted baby lamb, creamed chickpeas, tzatziki, butter sauce

fregola sarda girolles, petits pois, pecorino
plat végétarien
tiny italian pasta prepared like a risotto with mushroom, sweet peas, pecorino

fromages et desserts

assiette de trois fromages **supp +2€**
provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir
3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

brownie au chocolat compote d'abricot, glace amande
chocolate brownie, stewed apricots, almond ice cream

glace au café et caramel miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

fraises, sirop d'oseille gâteau aux amandes, glace au yaourt, meringue
strawberries, sorrel syrup, almond cake, yogurt ice cream, meringue

rhubarbe et pommes glace à la cardamome, feuilles de brick
stewed rhubarb and apples, cardamom ice cream, brick sheets

café affogato espresso accompagné d'une glace à la vanille

Notre viande bovine est d'origine française

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes,
merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.