



Menu Midi

Entrée-Plat-Dessert	27,00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert	22,00€
Plat	18,00€

## Les Entrées

Ceviche de dorade sébaste, leche de tigre, coulis de courgettes au poivre Voastiperifery, gel acidulé gingembre - piment, graines de lin torréfiées

Œuf poché, crémeux poivrons confits - fêta, tuile au pimenton, émulsion à la menthe, mesclun d'herbes aromatiques

## Les Plats

Travers de porc basse température, crémeux chou rouge fumé, gel citron confit, condiments edamame - soja, Granny Smith, émulsion cacahuète  
Jus de braisage au satay

Filet de mullet noir rôti, espuma poivron - chorizo fumé, tomate de Marmande brûlée au pimenton, gel olive - basilic, pickles de concombres,  
Sauce émulsionnée au vinaigre de Xérès

## Les Desserts

Nos fromages: Assortiment de fromages

Chou craquelin, ganache montée chocolat noir, praliné noisette - sesame, tuiles craquantes, gel café

Moelleux aux amandes, abricots brûlés, ganache montée à la noix de coco, tuiles aux amandes, confit d'abricot au romarin



Entrée-Plat-Dessert	47,00€
Entrée-Plat ou Plat dessert	41,00€
Plat	29,00€

## Les Entrées

Tatakí de pastèque aux agrumes, crémeux de fêta fumé, gel roquette aux baies Andaliman, croquant au sesame torréfié, sauce aigre doux - miel, huile végétale

Carpaccio de veau basse température, sauce Vitello tonnato, gel acidulé au poivre de Kampot rouge, poudre d'herbe, câpres frits, huile de ciboulette

Maquereau brûlé à la flamme, bouillon Dashí infusé à l'eucalyptus, crémeux de mangue caramélisé au curry - coco, noix de coco en texture, huile de sésame

## Les Plats

Joue de bœuf confite aux épices douces, velour de pommes de terre à la fève de tonka, champignons de Madiran rôtis, cerises noires au poivre Pondichéry en texture, émulsion béarnaise, Jus de braisage à l'estragon

Suprême de pintade fumé à la cacahuète, abricots brûlés, crémeux d'oignons roussis au poivre Malabar, carottes confites à l'orange, gel abricot - kalamansi, crème aigrette, émulsion verveine  
Jus de volaille coco - cacahuète

Pavé de Truite rôti, betteraves en composition, fenouil en croûte de pangrattato confit à la vanille, gel café - amaretto, mûres, tuiles dentelles végétales  
Beurre blanc au café

## Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Ganache montée chocolat noir de Madagascar 70%, moelleux noisette - cacao, confiture de lait au Baileys, gel au poivre de Sichuan, sauce chocolat et fève de Tonka

Dôme de meringue à la marjolaine, ganache montée chocolat blanc Origine, confit de pêche blanche bio du Roussillon au citron, tuiles c, gel aux herbes

Crème légère à la vanille de Madagascar, brioche perdue, riz au lait, émulsion à la levure, pain brûlé, sauce au caramel beurre salé

