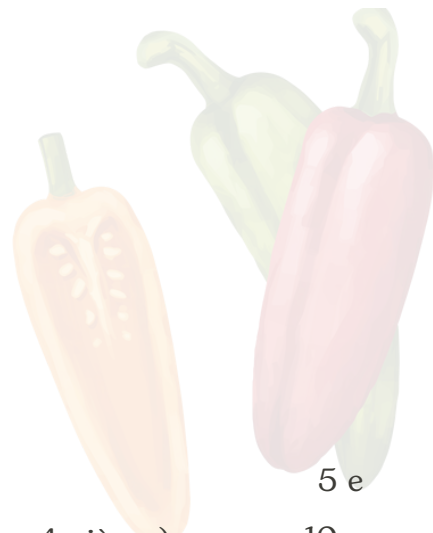




CARTE - ÉTÉ 2026

APERÔ

Pain Bretzel à tremper, crème de tarte flambée (par 2 pièces)	5 e
Panisses, ricotta fumée - piquillos, jambon de Lacaune IGP 18 mois (par 4 pièces)	10 e

ENTRÉES

Velouté de melon de Cavaillon et abricot glacé, burrata, caramel d'ail noir, sarrasin	15 e
Tempura de moules de Lokémo au Nduja, tomates BBQ, jus marinère	16 e
Ravioles d'agneau confit, crème de pécorino, eau de tomates filtrée	18 e

PLATS

Suprême de pintade, sucrinés grillées, pickles d'été, yaourt au curry, jus moutardé	26 e
Risotto aux girolles, citron confit, pesto de roquette, noisettes grillées	26 e
Thon rouge de ligne, riz japonais au vinaigre de sakura, ponzu pastèque et agrumes	29 e
Bavette de boeuf Angus, purée au beurre noisette, bearnaise aux herbes	30 e

DESSERTS

Chariot de fromages - <i>en direct de nos producteurs</i>	16 e
Coulant au chocolat, sauce café	14 e
Mirabelles, ganache clafoutis, sorbet oseille, mousse lait d'amandes	15 e
Riz au lait, glace caramel-miso, cacahuètes grillées	15 e

MENU DEGUSTATION 4 TEMPS - <i>pour l'ensemble de la table, soir uniquement</i>	65 e
--	------

