



MENU 38€

Entrée + plat + dessert (hors boissons)

ENTRÉES 12€

Buddha Bowl comme un pad thai

Carpaccio de bœuf et avocats salsa

Œuf Parfait façon Meurette, poitrine de porc fumé maison

Gaspacho concombre à l'eau de rose et crevettes

Ceviche de daurade aux betteraves dans tous ses états, anchoïade au Tamarin

PLATS 23€

Farandole de légumes comme un Minestrone

Saumon Miso, purée céleri, pickles concombre

Lotte pêchée au bouillon coco, accompagnée d'aubergines et de courges butternut

Pluma Ibérique laquée au sirop d'érable, mousseline de pommes de terre

Poitrine de veau Chimichurri, petites carottes rôties, citrons confits et pousses d'épinards

DESSERTS 9€

Tiramisu Amarena et nougatine

Soufflé chocolat, glace vanille gingembre

Comme une tarte citron meringuée, sorbet coriandre

La Figue dans tous ses états, crème Tonka, sorbet verveine

Salade d'oranges aux saveurs des Caraïbes (arhumisé)
