

La carte

Avril 2026

Les entrées

Asperges vertes grillées aux herbes du jardin, œuf mollet, pain de campagne et espuma de burrata fumée

Ravioles maison artichaut / gambas / herbes fraîches, bouillon barigoule et fraîcheur de pois gourmand

Les plats

Le gigot d'agneau confit à basse température, thym frais, polenta au parmesan, aubergines et jus de cuisson réduit

Filet de Saint-Pierre poché, à la façon d'une bouillabaisse, pomme de terre safranée, soupe de poisson de roche et rouille maison

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

L'Œuf de Pâques comme un œuf: coco / passion, glace maison

La fraise parfumée à l'huile d'olive, basilic, en m'inspirant d'une pavlova

Couleur Rouge

47 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert

Couleur Noire

51 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Dessert

Couleur Dorée

57 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

L'eau plate ou pétillante microfiltrée vous est offerte pour l'achat d'un menu

Prix de la carte à l'unité. Entrée: 19€ - Plat: 35€ - Fromages- 9€ - Dessert: 12€