



MENU DÉJEUNER

Entrée / Plat / Dessert

40

ENTRÉES - 15€

POULPE FRIT

Shizo, salade de chou pointu, mayo miso, ketchup piment

VEAU FUMÉ

Crème d'ail noir / parmesan, tarama, pourpier d'été, fleur d'ail

TARTE CHAMPIGNON

Feuille de brique, crème de champignon, champignon rose, orange, tagète

THON ROUGE CRU DE LIGNE + 3€

Eau de concombre, tomates cerise, chimichurri, estragon

PRÉSSÉ DE CUISSE DE CANARD CONFITE

Haricot coco plat, vinaigrette anguille, feuille de câpre,

PLATS - 27€

ESPADON DE LIGNE

Riz gluant, sauce thaï, shiitake, bouillon d'arêtes

MIGNON DE PORC

Purée d'oignon, jus framboise vinaigre, arroche

HARICOT COCO BORLOTTI

Poivron rôti, tomate datterino marinée, feuille de câpre, émulsion mélisse / citronnelle

AGNEAU DE PRÉ SALÉ DE MICHEL MURIEL + 6€

Purée d'aubergines, salade d'herbes, feta

DESSERTS - 9€

MARA DES BOIS

Sorbet fraise / basilic, meringue fleur de sureau, eau de fraise, guimauve

GANACHE CHOCOLAT

Cerise à l'eau de vie, tuile chocolat grué

CHOUX CACAHUÈTE

Glace cacahuète, craquelin piment, pâtissière abricot