



du Mardi au Samedi, uniquement le soir

Menu « Respectueux par Nature »

Le Végétal

Entrée Plat Dessert à 33 €

La Tomate – The Tomato

Tomates anciennes marinées au poivre de « gorille »,
sorbet tomate /yuzu

A selection of old fashioned tomatoes
marinated with « gorilla » pepper,
tomato and yuzu sorbet

L'artichaut et falafel

Artichoke and falafel

Artichaut bouquet barigoule, olives taggiasche
purée d'artichaut au citron jaune d'Iran

Artichoke barigoule, olive taggiasche
artichoke purée with lemon from Iran

Pour finir en douceur

La Fraise – Strawberry

Pain de genes pistache, crème vanille, sorbet pistache
Strawberries, pistachio bisquit, vanilla cream, pistachio sorbet

Ou

Le vacherin contemporain- Chef's vacherin

A la cerise noir, vanille Bourbon
Black cherries and Bourbon vanilla

Ou

L'Abricot - The apricot

Abricots confits au miel, en tartelette, émulsion yuzu, crème à la ricotta
Comfit apricot in a tartlet, yuzu emulsion and ricotta cream

Sous réserve de modification selon les produits du marché

