

# Menu carte blanche 55€

*« La table est l'entremetteuse de l'amitié »*

Laissez-vous tenter par notre crédo et ce menu en quatre temps qui vous permettra de découvrir au fil du repas tout l'univers du Chef.

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table les soirs  
et le Samedi midi.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets

# L'apéritif

- Jambon Ibaima, Louis Ospital, 100g 16€

# Les entrées

- La carotte 19€

Orange / cumin / yaourt à l'aneth

- Les asperges vertes de la Roques Hautes 23€

Gnocchis de pomme de terre / haddock / oxalys

- Le sashimi de daurade 21€

Dashi / pickles de radis et concombre / mayonnaise

ail des ours

# Les plats

- Le lieu ikejime... 29€  
Pomme de terre fumée / caviar de hareng / sauce  
crémant  
... Avec du caviar Krystal 49€
- La sole de Petit Bateau 32€  
Endives caramélisées / carotte / gingembre / sobacha
- Le carré d'agneau 33€  
Asperges vertes de Roques Hautes / menthe
- La côte de porc Bellota 29€  
Lard de Colonnata / légumes de saison

# Les desserts

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La vanille 8€

Glacée / gingembre / caramel beurre salé / pop-corn

- La poire 10€

Comme une Belle Hélène / guanaja / poivre du Timut

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle  
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

# Les boissons chaudes

Les cafés : *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5€
Allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino et Latte	4.5€

Les thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5€
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5€
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5€
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7€
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€