

Menu à 26 €

Les entrées

Gésiers en raviole ouverte

crèmeux foie gras / asperges vertes / betterave / éclats de noisettes

Velouté de petits pois

larme de mascarpone / granola croustillant

Tartare de saumon

panko / fraises / sauce wafu

Les plats

Tataki de thon

petits pois mentholés / pickles d'oignons rouges / jus de cosse

Radiator

crème de courgette / ricotta au citron vert / mortadelle / basilic

Aubergine rôtie

yogourt fêta / harissa douce / aneth

Onglet de boeuf

vierge d'herbes fraîches / houmous betterave / pomme grenailles

Les desserts

Mousse chocolat dulcey

banane / salidou / pop corn

Smoothie ananas

vanille / mascarpone / corn flakes

Fromage de brebis des pyrénées

Confiture de cerise noires

Café ou thé gourmand

Et quelque douceurs du chef

(suppl 3 €)