



MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats - 75 Accord mets et vins - 40

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau, sauce putanesca - 8

Panisse - 6

Poulpe snacké, sauce romesco - 12

ENTRÉES

Le veau - 18

En carpaccio, condiment anchois, poutargue, pecorino

Le Thon blanc- 16

Courgette violon, pêche, avocat, harissa

Les Tomates- 14

Concombre, sorbet tomate, gaspacho de melon

PÂTES

Linguine - 28

Coquillages, herbes, cédrat

Ravioles - 32

Champignons, poêlée de cèpes, bouillon de paris

PLATS

L'Encornet- 29

Sauté à l'ail et au persil, artichaut/agrume, lard de Colonnata

La Lotte- 29

Aubergine, piment de Padron, Datterino, jus d'une ratatouille

Le Ris de veau - 40

Céleri, figue, salicorne, jus au câpres

COCOTTE

à partager pour 2 personnes

Le cochon de lait noir de Bigorre- 39/pers

Haricot, poivron confit, courgette, olive, basilic



Fromages - 12

Sélection affinée par Martine Dubois

DESSERTS

La Pêche - 11

Mousse cheesecake, sorbet lavande

Les Mirabelles- 13

Rôties, yaourt glacé romarin, granola, meringue

Le Chocolat - 11

Crème au chocolat Caraïbes, crumble cacao, crème glacée tonka

FREDERIC DUCA

