



Terrine cochon, foie gras et noisettes  
- 10 € -

Burrata des pouilles, tomates, basilic,  
gel de pickles, huile tihli  
- 9 € -

Crudo de thon rouge, framboises,  
harissa et sarrasin torréfié  
- 11 € -

Vitello-tonnato  
- 10 € -



Risotto crémeux, pecorino, haricots verts,  
olives kalamata et chorizo  
- 18 € -

Poulpe snacké, bohémienne de légumes, rouille  
- 23 € -

Croquette de pois chiches et tomates confites,  
condiment piquillos, spicy mayo  
- 18 € -

Bœuf confit, sauce barbecue fumée,  
pressé de pommes de terre, échalotes grillées  
- 22 € -

Retour de pêche, aubergine laquée au miso,  
légumes d'été, sauce vierge  
- 24 € -



Fromage affiné, crackers au pavot, confiture d'abricots  
- 9 € -

Nage de pêches au basilic, granité citron vert  
- 8 € -

Fraises bio de JC, sorbet estragon, meringue  
- 9 € -

Pavé de Camberton  
- 10 € -

Toutes les propositions sont sans gluten sauf le risotto et le fromage de saison.  
Les propositions VG sont la burrata, les croquettes de pois chiches et tous les desserts.  
Les prix sont TTC, service inclus.