



INSPIRATION DU CHEF

18h00 - 22h30

ENTREES

Saumon gravelax – 18€

Radis noir | œuf de poisson volant | yaourt au curry

Burrata des Pouilles – 16€

Tomates aigrettes | croquant de parmesan | basilic

Crudo d'asperges vertes et blanches – 14€

Oranges sanguines | olives Kalamata | feta



PLATS

Conchiglioni farcis à la ricotta – 22€

Aubergine fumée | coulis de roquette | condiment citron

Gambas Obsiblu de nouvelles Calédonie – 32€

Risotto al verde | asperges vertes | oseille pourpre

Saltimbocca de veau – 27€

Gremolata | gnocchis | tomates | huile de cébette



Prix nets en euros. Service Inclus.

A PARTAGER

Finger croque-monsieur aux herbes fraîches – 16€

Beaufort | jambon Prince de Paris

Sélection de charcuterie artisanales Basques – 18€

Jambon de Bayonne affiné 24 mois | coppa | saucisson | chorizo

Sélection de fromages affinés – 16€

Rocamadour | cœur de Neufchâtel | Beaufort | bleu de Gex

Assortiment de charcuterie et de fromages affinés – 25€

Burrata des Pouilles – 9,50€

Huile d'olive noire fruitée

Chips de Soca – 8€

Sauce yaourt grec et tahineh

Crevettes croustillantes – 16€

Sauce sxeet chili au piment d'Espelette

DESSERTS

Entremets parisiens - 12€

Biscuit moelleux aux noisettes |

Mousse chocolat au lait

Baba aux agrumes - 12€

Crèmeux au citron | Rhum arrangé de

L'Officine

Saint-Honoré - 12€

Cœur tendre caramel & vanille bio

Salade de fruits frais de saison - 12€

Sirop léger infusé à la verveine

