













## LES ENTRÉES

Houmous maison, épices en poudre, pain sarde		€ 10,00
Champignons, œuf et truffe noire		€ 12,00
Potiron, aubergine et œufs de lompe		€ 12,00
Viande de ragoût émietlée et pressée, crevette blanche et coing		€ 14,00
Faux risotto d'orzo au plancton et foie de lotte		€ 14,00
Salade de brandade avec perdrix marinée		€ 14,00
Tartare de thon piquant nappé d'un œuf a la poêle		€ 16,00
Foie gras maison, pain à l'huile de truffe		€ 22,00




## PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de chou-fleur au vinaigre		€ 12,00
Artichauts, alioli d'amandes, vanille		€ 14,00

## POISSONS

Maigre, céleri-rave, potiron et ail noir		€ 21,00
Bar, épinards et pois chiches, couteau de mer		€ 24,00
Joue de thon caramélisée, salade thaïe et patates		€ 28,00

## VIANDES

Sanglier, champignons, carottes et vanille		€ 21,00
Feuilles de blettes farcies à la poularde braisée		€ 25,00
Filet mignon de bœuf au romarin fumé, ail noir et Guinness		€ 31,00

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Barquette de frites		€ 6,50
Bol de légumes à l'huile de sésame		€ 6,50
Pain et huile d'olive		€ 1,50

## DESSERTS

Automne 2.0 – figue, pistache et chocolat		€ 8,00
Oignon et marrons		€ 8,00
Poires aux épices, sauce yuzu ponzu		€ 8,00