



LA CARTE D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

Gaspacho frais aux tomates cotelées, croûtons ailés	10 €
Déclinaison de petits pois carottes, vinaigrette aux agrumes	11 €
Crème de fèves, encornets pimentés et burratina	12 €
Tataki de thon, sauce teriyaki, émincé de légumes	15 €

LES PLATS

Steak végétal à la pastèque, féta et sauce estivale	19 €
Pêche du jour, sauce à l'aneth, risotto aux épinards	26 €
Tartare de boeuf à l'italienne, pommes de terre grenailles	26 €
Magret de canard, réduction de porto, caviar d'aubergines	29 €

LES FROMAGES

Fromage blanc et coulis de fruits rouges	6 €
Assiette de fromages du terroir	8 €

LES DESSERTS

Velouté nectarine, basilic et son crumble à la noisette	11 €
Mousse chocolat lait, noix de cajou caramélisées, tuile cacao	11 €
Douceur glacée mangue-framboise, éclats de pistaches	12 €
Vacherin glacé chartreuse-myrtille, meringue croquante	12 €