

	À la carte	Menu	
ENTREES			Du 19 Juin au 3 Août 2025
Tartelette de Sot-l'y-Laisse Vierge de Légumes • Sorbet Piquillos • Ajoblanco	25		MENU À LA CARTE
Pagre Petit Bateau Bouillon aux Agrumes • Salicorne • Sorbet Roquette	25		72 € Entrée, plat, dessert
Caviar « Sturia Classic Osciètre » France • Aquitaine • Boîte de 50g	110	+65	Vendredi & Samedi 82 €
Fleur de Courgette Asperges • Pickles de Fraises • Citron Noir	20		Plat supplémentaire 30 €
PLATS			
Ravioles de Ratatouille 🎉 Safran des Vosges • Caviar d'Aubergine • Agrumes	28		
Cabillaud Poché au Piment d'Espelette Tomate Ananas • Sorbet Green Zebra • Caviar Citron	45		
Rouget Barbet Côtier Artichaut • Citron Confit • Emulsion de Beurre Noisette	48		
Homard de Bretagne Boulgour • Pistaches • Chimichurri Glacé	79	+30	
Canette de Challans Cuite sur Coffre Carotte Fane • Copeaux de Bonite • Jus au Miso	45		
Selle d'Agneau du Pays d'Oc Oignon Confit • Farce Fine • Poivron Rouge	48		
Pièce de Bœuf Black Angus de Castille Barbecue • Sirop de Carotte • Navet Braisé	50		
DESSERTS			
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18		Nous sommes là pour Vous du jeudi au lundi
Fruits Rouges Mousse de Crème • Groseilles Acidulées • Vinaigrette Basilic	17		de 19h à 23h le dimanche
Melon des Charentes	17		de 12h à 14h & 19h à 23h

Chocolat Blanc • Huile d'Olive Extra Vierge • Sorbet Estragon