



<b>Menu du midi</b>	<b>62</b>
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

### ENTRÉES

<b>TERRINE DE LAPIN ESTRAGON</b>	<b>19</b>
<i>Fèves, moutarde, fenouil, cerfeuil</i>	

<b>VENTRECHE DE THON GRAVELAX</b>	<b>21</b>
<i>Bouillon miso, betterave et son jardin (hoja santa, mizuna et fleurs comestibles)</i>	

### PLATS

<b>SUSHIS DE POISSONS LOCAUX</b>	<b>36</b>
<i>Mérou, gros yeux, thon, cola bata, pagre (10 pièces)</i>	

<b>GRENADIN DE VEAU</b>	<b>42</b>
<i>Purée de celeri rave, asperges panée, carotte marinée fève de tonka</i>	

### DESSERTS

<b>FAISE – VERVEINE - CITRONNELLE</b>	<b>18</b>
<i>Soupe de fraise, bouillon froid, sorbet citron vert et basilic</i>	

<b>PISTACHE – ABRICOT - ROMARIN</b>	<b>15</b>
<i>Pistache torréfiées, abricot caramélisé, crémeux miel, feuilletage</i>	

Un vin vous a plu ?  
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



<b>Menu du midi</b>	<b>62</b>
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

### ENTRÉES

<b>TERRINE DE LAPIN ESTRAGON</b>	<b>19</b>
<i>Fèves, moutarde, fenouil, cerfeuil</i>	

<b>VENTRECHE DE THON GRAVELAX</b>	<b>21</b>
<i>Bouillon miso, betterave et son jardin (hoja santa, mizuna et fleurs comestibles)</i>	

### PLATS

<b>SUSHIS DE POISSONS LOCAUX</b>	<b>36</b>
<i>Mérou, gros yeux, thon, cola bata, pagre (10 pièces)</i>	

<b>GRENADIN DE VEAU</b>	<b>42</b>
<i>Purée de celeri rave, asperges panée, carotte marinée fève de tonka</i>	

### DESSERTS

<b>FAISE – VERVEINE - CITRONNELLE</b>	<b>18</b>
<i>Soupe de fraise, bouillon froid, sorbet citron vert et basilic</i>	

<b>PISTACHE – ABRICOT - ROMARIN</b>	<b>15</b>
<i>Pistache torréfiées, abricot caramélisé, crémeux miel, feuilletage</i>	

Un vin vous a plu ?  
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !