



# MENU

## DU MIDI

---

### ENTRÉES

CHIFFONADE DE MELON, POIVRON, CRÈME DE LENTILLE, FÊTA ET VINAIGRETTE HARISSA **10 €**

SOUPE CORÉENNE (GAJI-NAENGJUK) D'AUBERGINE SERVIE FROIDE PIMENT, AIL, CÉBETTE, SAUCE SOJA, SÉSAME ET POISSON (OPTIONNEL) **10 €**

CARPACCIO DE POISSON, PÂTE DE CITRON, OIGNONS EN PICKELS, CAVIARD DE MOUTARDE, VINAIGRETTE AU MIZO **12 €**

---

### PLATS

POULET MARINÉ, SAUCE ESTRAGON DU JARDIN, RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES DE SAISON **20 €**

PÊCHE DU JOUR, VIERGE RAISIN, AMANDES, OLIVES DE KALAMATA, CITRON,, POMME DE TERRE **23 €**

PATATE DOUCE, PLEUROTTE, FOURME ET SALADE D'ENDIVES **18 €**

---

### DESSERTS

POIRE POCHÉE AUX HERBES, BISCUIT CRUMBLE, GANACHE CHOCOLAT MIEL, FEUILLES D'ABSINTHE **9€**

FRUITS DE SAISON, SABAYON AU KÉFIR ET NOUGATINE AU TOURNESOL **8 €**

POMMES CARAMEL, GLACE VERVEINE, KASHA GRILLÉ, MERINGUE **8 €**

TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE.