



# MENU

## DU MIDI

---

### ENTRÉES

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

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

CARPACCIO DE POISSON, PÂTE DE CITRON, OIGNONS EN PICKLES, CAVIAR 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, PLEUROTÉS, 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.



# MENU

## DU SOIR

---

### TAPAS

ASSIETTE DE SAINT-NECTAIRE AOP, ET CONFITURE **8€**

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

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

CARPACCIO DE POISSON, PÂTE DE CITRON, OIGNONS EN PICKLES, CAVIAR DE MOUTARDE,  
VINAIGRETTE AU MIZO **12 €**

POULET MARINÉ, SAUCE ESTRAGON DU JARDIN, RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES DE  
SAISON **15 €**

PÊCHE DU JOUR, VIERGE RAISIN, AMANDES, OLIVES DE KALAMATA, CITRON,  
POMME DE TERRE **16 €**

PATATE DOUCE, PLEUROTÉS, FOURME ET SALADE D'ENDIVES **12 €**

---

### 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 €**