

## À PARTAGER

Tarama maison	12	Accras de Cabillaud	12
Burrata, salade de courge	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Le croque Monceau au comté	12	Bellota 20 mois d'affinage	18

## ENTRÉES

Jus Détox	10
Salade de légumes verts croquants	13
Salade de pulpe olives verte, pignon et sauce Romesco	16
Le pâté en croûte du chef	17
Oeuf parfait, crémeux de choux-fleur, tarama, oeufs de saumon	17
Foie gras mi-cuit, poire caramélisée et fruits secs	18
Thon rouge mariné aux épices, caviar d'aubergine à la Coriandre	18

## PLATS

Assiette de légumes du jour	23
Linguine au Gorgonzola, copeaux de champignons et Sarrasin torréfié	25
Cabillaud confit, ananas rôti à la genièvre et céleri	30
Filet de boeuf, gratin de zita	33
Seiche poêlée, saint Jacques, guacamole et bellota	33
Volaille jaune Al Buffera, légumes anciens, truffe blanche d'Alba	40
Côte de boeuf Angus, jus corsé, pommes grenailles persillade maison	80

## ASSIETTE DE FROMAGES

Comté & Saint Nectaire	10
------------------------	----

## DESSERTS DE CHRISTOPHE MICHALAK

Pavlova ananas, coco	12
Tarte yuzu & citron vert meringué	12
Chocolat praliné	12

## DESSERTS MAISON

Café & Madeleine du chef	5
Riz au lait à la fève de Tonka	9
Salade de fruits	9
Dessert chocolat gingembre	10
Tiramisu	10
Cheesecake spéculoos	10

## VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Domaine de L'Aurage-Côtes de Castillon	13	85	Languedoc Pézans-Prieuré St. Jean de Bébian	12	55
Réserve de la Comtesse - Pauillac 2011	15	95	Clos des lunes domaine Bernard - Bordeaux	9	45
Minervois La Livinière - Clos Centeilles	12	55	Billecart-Salmon "Brut Rosé"	16	100
Les Baux de Provence - Mas de la Dame, Rosé	8	30	Veuve-Cliquot Rosé 2008	15	95