

POUR COMMENCER... TO START...

Le tartare 14 €

SAINT JACQUES, ANETH, CITRON ET PASSION
Golden dorado, dill, lemon, and passion fruit

Les asperges de région 12 €

CRUMBLE ROMARIN, SAUCE HOLLANDAISE À
L'ESTRAGON
*Local asparagus, rosemary crumble, tarragon
hollandaise saucefruit.*

La tatin de tomates 12 €

THYM FRAIS, BURRATA
Tomato tatin fresh thyme, burrata

Le Salmonejo 10 €

CREVETTES AU SATÉ, POMMES GRANNY
Satay shrimp, Granny Smith apples

Le tataki 10 €

CARPACCIO DE COURGETTES, PESTO À L'AIL DES
OURS
Zucchini carpaccio, wild garlic pesto

À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

Le burger Aubrac* 24 €

PESTO VERT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOME DE
BREBIS, TOMATES CONFITES, FRITES ET SALADE
*Green pesto, caramelized onions, sheep's
milk tome cheese, sun-dried tomatoes, fries,
and salad*

La Pinsa aux légumes 18 €

ANTIPASTI

Le steak de thon* mi-cuit 25 €

RISOTTO SAFRANÉ, VIERGE PIQUILLOS
*Semi-cooked tuna steak, saffron risotto,
Piquillo pepper vinaigrette*

Le Poke bowl 20 €

SAUMON GRAVLAX OU VÉGÉTARIEN
Salmon gravlax or vegetarian

Les conchiglioni 22 €

PESTO D'ASPERGES, AGRUMES, ÉCLATS
D'AMANDES
Asparagus pesto, citrus, almond flakes

TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

Le tiramisu 9 €

PISTACHE ET FRUITS ROUGES
Pistachio and red fruits

Le gaspacho infusé 9 €

VERVEINE, FRAISE, SORBET MARA DES BOIS
Verbena, strawberry, Mara des Bois sorbet

Le cookie mi-cuit exotique 9 €

SORBET PASSION, CAMEL PASSION
*The exotic half-baked cooki, Passion fruit
sorbet, passion fruit caramel*

Le Namelaka guanaja 10 €

CROUSTILLANT SPÉCULOOS
Speculoos crisp

Le café gourmand 10 €

The gourmet coffee

*Cuisson dans notre four à charbon « Jospier »