

Pinsa Nduja (2 pièces) <i>Straciatella, oignon rouge confit, nduja calabrese (porc)</i>	9€
Beignets de poireaux (2 pièces) <i>Labneh olive menthe, condiment tomate séchée, noix, huile de poireaux</i>	9€
Houmous <i>Viande hachée, pignons torréfiés, jus de boeuf, piment vert, persil</i>	13€
Artichaut Poivrade <i>Purée d'artichaut fumée, condiment orange sanguine boukovo, jus d'artichaut, crumble basilic, ricotta, pistache</i>	16€
Tiropita <i>Feuilleté féta menthe, tapenade olive/datte, salade fraîche de petits pois et pois gourmands, pistache</i>	18€
Brochette de Poulpe <i>Salsifis rôtis, tahini ail des ours, purée de piquillos, vert de cébette frais et frit, feuille de câpres</i>	20€
Brochette d'Agneau <i>Échalote confites, purée de pomme de terre fumée, jus d'agneau, vierges aux herbes, pickles de moutarde, panko</i>	20€
Carpaccio de Daurade <i>Crème infusée de daurade, huile harissa, citron caviar, combawa, shiso, noisettes</i>	22€
Magret de Canard <i>Purée de choux-fleurs à la vanille, asperges vertes rôties, condiment aigre doux et citron, sauce taouk</i>	26€
Gorgonzola mascarpone <i>Thym, poudre d'olive, huile d'olive, noix</i>	10€
Fraise rhubarbe <i>Crème diplomate citron vert, tuiles au miel, purée de rhubarbe piment d'alep, fraise fraîche basilic</i>	12€
Ganache chocolat <i>Glace lait ribot, crème montée à la pistache, crumble au romarin, zaatar, huile d'olive</i>	12€
Riz au lait <i>Crème à la vanille de Madagascar, chou chou amande, praliné noisette amande</i>	12€

*Prix net, service compris
Liste des allergènes disponible
Paiements acceptés carte bleue et espèce*

