



### NOS MENUS

#### P'tite faim

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
30€

#### Classique

Entrée + Plat + Dessert  
36€

#### La Totale

Entrée + Plat + Fromage +  
Dessert  
42€

### Menu P'tit Jo : 12,50€ (- de 12 ans)

#### La Terre

Viande du jour  
OU

#### La Mer

Poisson du jour

#### Accompagnement

Purée de pommes terre du  
Chef

#### Dessert

Croustillant flocons  
d'avoine, crémeux chocolat  
blanc



### NOS ENTRÉES

#### SUR LE ROCHER

2 Huîtres pochées dans un bouillon de légumes, toast au beurre de gingembre, condiment mascarpone épicé/ citron vert

#### C'EST PAS DES SALADES

Raviole de chorizo et feta en verdure, bouillon vinaigre échalote

#### L'ÉPICÉ (végétarien)

Champignon Eryngii snacké au beurre pimenté de Bali, sablé aux herbes, glace ail/thym

### NOS PLATS

#### EN CAVALE

Poisson du moment, chou Pak Choi braisé, pesto au cacao, cacahuètes et estragon, chapelure de cacao



#### CRÉATION (+4€)

Pavé de bar cuit au foin, beurre blanc à la spiruline, en siphon et véritable kimchi au sarrasin

#### LE POIRAL (végétarien)

Poireau en texture: pickles, le vert en huile, le blanc à la cardamome noire en panko, espuma à l'ail noir, quinoa

#### TEL UN JAMBON

Paleron de cochon, soja et ail cuit en basse température, asperges crues et cuites, oignon pickles, câpres, mayonnaise au zaatar

### NOS FROMAGES

#### LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

#### LE TRAVAILLÉ

Choux à la tomme comme une gougère, espuma à la tomme, craquelin iodé et confiture de pruneaux

### NOS DESSERTS

#### POUR LES GOURMANDS

Croustillant noix de pécan, insert citron, espuma au nougat

#### EN TEXTURE

Palet de betterave, gelée et tartare de betterave à la vanille et au vinaigre balsamique, croustillant flocons d'avoine, crémeux chocolat blanc

#### CLASSICO

Tartelette à l'orange meringuée façon Joséphine.