



Menu midi de la semaine



Entrées

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Avril

Velouté de Carottes - Coco - Coriandre / Crème Saté - Cacahuètes

Nem d'Agneau / Azuki / Noisette - Citron

Entrée bistronomique du jour à découvrir sur place

Plats

Bavette / Ecrasé de PDT - Cebettes - Ciboulette / Chou fleur - Amandes - Curry / Jus Vin rouge

Echine de Cochon Mont Ventoux / Petits pois - Carottes - Noix de Cajou / Chimichurri

Poisson du Marché / Topinambours / Guanciaie - Salicornes

Plat bistronomique du jour à découvrir sur place

Desserts

Pinacolada / Citron Vert / Kiwi

ChocoLait - Passion / Moelleux Amandes

Dessert bistronomique du jour à découvrir sur place

Entrée / plat ou plat / dessert **20€**

Entrée / plat / dessert **25€**



Carte du soir



Entrées

Ceviche de Poisson / Vinaigrette Coco parfumée / Céleri / Cajou 16€

Boeuf / Anguille fumée / Champignons / Herbes / Tapioca 16€

Asperges / Ail des Ours / Palanche de Savoie / Amandes 16€

Txistorra / Couteaux / Salicorne / Artichaut 16€

Plats

Bœuf race à viande / Crunchy de PDT / Poireaux / Curry / Jus Vin rouge 33€

Supplément Foie Gras Poêlé 8€

Duo de Veau Français / Asperges / Morilles / Panisse / Sauce Hollandaise 31€

Magret de Canard « Ferme Puntoun » / Fèves / Rhubarbe / Teriyaki 28€

Poisson du Marché / Tom Kha Kaï de Crustacés /

Petits Pois - Carottes nouvelles / Ail des Ours 28€

Desserts

Assiette de fromages : En solo 9 € / En duo 17€

Rhubarbe / Bergamote 10€

Praliné / Whisky / Orange 10€

Pistache / Fleur d'Oranger 10€

Chocolat « Araguani » / Café / Poivre Fumé 10€

Menu Dégustation en 6 plats (avant 20h30) 72€