

MENU À 43€

ENTRÉES

Ceviche de maigre, nectarine, coriandre, pickels

Terrine d'artichauts, fromage, pancetta

Petits farcis niçois

Courgette rôtie, pico de gallo, sauce romanesco

PLATS

Bœuf 'Black Pearl', chimichurri, cacahuètes, frites

Magret de canard, carottes, ketchup framboise, jus de viande

Boudin noir de Christian Parra, siphon pomme de terre, pommes

Filet de dorade, puttanesca, basilic

Tentacule de poulpe, safran, aneth, salade de fenouil

Tataki de thon, avocat, ponzu, sésame, chips de riz

Cannelloni ricotta, épinards, crème de chèvre, pesto épinard

DESSERTS

Fromages du marché

Baba au rhum, chantilly

Ganache café, siphon chocolat, glace noisette

Fraises, sumac, fromage blanc, riz soufflé au chocolat blanc

Citron, meringue, estragon



L'accord pour le dessert (12cl.) +11€ :

Clos Uroulat, Jurançon, de Charles Hours

*Un vin moelleux aux notes de mangue, abricot, miel
Frais, un bel équilibre entre sucre et acidité.*

LES CARTES BANCAIRES NE SONT PAS ACCEPTÉES