

TOASTS



Focaccia, anchois et pesto de roquette

FRAICHEURS



Batavia, praliné de graines de courges, pickles et sarrasin

Crudo de thon, vinaigrette à la pêche, piment d'espelette

Tartare de Saint-Jacques, verveine, sauge et salicorne

Figues rôties, mousse de burrata et coulis de basilic

Ceviche de courgettes, menthe, citron et ricotta

CHAUD



Pièce de boeuf marinée et beurre aromatisé aux herbes 16€

Poulpe grillé et espuma à la crevette 14€

Tataki d'espadon, sauce chimichurri et légumes en pickles 14€

Crumble de tomates confites et moutarde à l'ancienne 8€

Aubergine croustillante, sauce tomate, tomme du vercors 8€

Croquettes de pomme de terre et sauce au basilic 8€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA RÉGION RHÔNE ALPES OU FRANCE

MENU DU VENDREDI 7/8 ET SAMEDI 8/8

PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

*Dans l'esprit d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !
Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.
Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4*

FROMAGE



7€

14€

14€

8€

8€

Assiette de fromages locaux (pour 1 personne) 6€

Planche de fromages locaux à partager 12€

DOUCEUR



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Eclair géant vanille et caramel beurre salé 16€

Pour 1 personne :

Biscuit cookie et ganaches trois chocolats 8€

Crumble pêche et mousse à la verveine 8€

Parfait glacé 8€

Blanc manger basilic, meringue et fraises 8€

