

La carte du moment Cuisine frétilante et inventive

LES ENTRÉES

Crémeux fêta, ail et miel, carpaccio de courgettes
marinées, herbes fraîches, zaatar

Gaspacho betteraves / framboise, crème de chèvre frais à
la menthe, pomme verte

LES PLATS

Boby : Tataki de bœuf de Bazas aux saveurs d'Asie, salade de
nouilles aux légumes croquants, cacahuètes, coriandre,
aubergines laquées au soja *+5€*

Adriana : Salade de tomates, roquette, nectarines rôties au
thym, burrata des Pouilles, huile au basilic, croûtons, pignons
de pin

Elda : Linguine crémeuses citron / romarin, câpres, tomates
cerises, copeaux de parmesan, pignons

LES DESSERTS

Panna Cotta fleur d'oranger, coulis de mirabelles

Abricots rôtis miel / romarin, yaourt grec, crumble noisettes

FORMULES (+1€ LE SOIR)

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT : *21 euros*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : *25 euros*

(Faites-nous part de vos allergies)

