



## **MENU MIDI**

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15

— ● —  
*Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€*

*Entrée /Plat /Dessert – 28€*

*Entrée /Plat /Dessert/Verre de vin - 32€*

## **ENTRÉES**

Fine tarte au parmesan, tomates de couleurs mi-confites

*ou*

Raviolis au bœuf effiloché, bouillon au poivre de Sichuan

*ou*

Tartare de saumon, salade de sarrasin, mozzarella fumée, olives noires

## **PLATS**

Polenta croustillante, légumes grillés

*ou*

Osso buco de veau confit à la sarriette, riz bicolore en pilaf

*ou*

Filet de rascasse poêlé, purée d'aubergine, émulsion safranée

## **DESSERTS**

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Abricot mariné au miel et à la lavande, crème aux amandes grillées

*ou*

Coupe glacée vanille-fraise, chantilly pistache



## DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm

— ● —  
*Starter/main course or Main course/dessert – 23€*

*Starter/main course/dessert – 28€*

*Starter/main course/dessert/glass of wine – 32€*

### STARTERS

Parmesan tartlet, *semi-confit* heirloom tomatoes

*or*

Pulled beef ravioli, Sichuan pepper broth

*or*

Salmon *tartare*, buckwheat salad, smoked mozzarella, black olives

### MAIN COURSES

Crispy polenta, grilled vegetables

*or*

Confit veal osso buco with savory, bicolor rice pilaf

*or*

Pan-seared red scorpionfish fillet, aubergine purée, saffron emulsion

### DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

*or*

Apricot marinated in honey and lavender, toasted almond cream

*or*

Vanilla and strawberry ice cream, pistachio Chantilly