



Menu Festin à l'aveugle. Sur et hors carte, jusqu'au dessert

(À partir de 4 personnes, pour la table entière uniquement) 55

VÉGÉTAL

Hallot moelleuse, huile d'olive aux zaatar	4
Houmous de pois chiche, tahina, jus de citron, cumin, huile d'olive, piment, sumac	11
Labneh, zaatar, pignons de pin caramélisés, miel, menthe, huile d'olive	11
Betterave, gel orange sanguine, raifort	15
Artichaut frit, purée de choux fleur, sauce sésame	15
Ragout de pois chiches, beurre piment cannelle, citrons confits, herbes fraîches	15
Padròn, sauce façon Samke Harra, pickles de moutarde, feta	15

VIANDE

Carpaccio de Bœuf, radis primeur, oseille, jaune d'œuf au vinaigre, panko, mimolette	27
Saucisse de Toulouse, purée de carotte, cebette grillée, jus réduit, poutargue de bar	24
Pita d'Agneau de sept heures, citron confit, olive Taggiasche	30

POISSON

Huitre du bassin spéciale n°3, Guindillas	4
Moules, salsa verde, pomme paille	15
Crudo de maigre, vinaigrette Lben, piment vert	21
Maigre de ligne, salsa roja, sucrine, sabayon au beurre noisette.	28
Merlu, vinaigrette sésame, salade d'herbes aromatiques, condiment amande, pomelos	54

DESSERT

Mousse chocolat à la louche, caramel au whisky, gruë de cacao	11
Crème brûlée au sarrasin	7
Halla perdue, miel d'acacia, praliné pistache, crème crue	11
Fraises, financier à l'huile d'olive, crème fouettée	11

En accord avec votre dessert et selon vos goûts	
Cocktail sur mesure par Vincent Pradier notre barman	14

Chef de cuisine	Sous-Chef	Chef de Partie	Cheffe apprentie	Chef Plongeur
Bastien Castagne	Paul-Hugo Henry	Enzo Bartoli	Salima Ech Cherif	Cissé Khalidou

