



## MENU DU MIDI

Du mardi au vendredi

Ceci est un exemple de menu du midi, celui-ci change toutes les semaines !

### Entrées

7,5 €

Asperges vertes rôties / crème d'asperges blanches / oeufs de poisson fumé / croûtons

Polenta crémeuse / pesto à l'ail des ours / scamorza / tuile de parmesan

### Plats

14,5 €

Esturgeon / crémeux de chou-fleur / lard fumé / chou romanesco rôti / sauce chili

Pleurotes / mousse de pomme de terre au nori / câprons / jus au miso et ail noir

### Fromages & desserts

7,5 €

Béret savoyard

Mousse au chocolat tiède / brownie / tuile de cacao

Praliné sésame noir / mousse fleur d'oranger / tuile sésame noir / guimauve fleur d'oranger

### Formules :

Entrée + plat ou Plat + dessert = 20€

Entrée + plat + dessert = 25€



# BIEN MANGER

## MENU DU SOIR ET DU SAMEDI MIDI

Tout se partage

Ceci est un exemple de menu du soir, celui-ci change régulièrement, au gré des saisons, des arrivages et des envies des chefs !

### Petites assiettes

Focaccia / crème d'artichaut à l'ail des ours / salade asperges & agretti / poutarge	13 €
Asperges rôties / fraises / sabayon cerise / feta / vinaigrette aneth	12 €
Haddock / shokupan / citron confit / citron noir	12 €
Crudo de bar sauvage / glaçage sureau / rhubarbe	13 €
Mac & cheese au gochujang / sauce BBQ coréenne / mayo japonnaise	9 €

### Plats à partager (pour 2 personnes)

Aubergines rôties / houmous de cacahuètes / halloumi / sauce yaourt & cacahuètes / huile coriandre / sauce piquante	28 €
Pluma & côte de cochon ibérique marinée citron vert, gingembre / pommes de terre grenaille / sauce chimichirru	56 €
Daurade sauvage de Corse (entière) / sauce paëlla / poêlée de légumes	38 €

### Fromage & desserts

Palouse des Aravis	8 €
Comme un fraisier / verveine / poivre du Sichuan	8 €
Chocolat blanc / petit pois / wasabina	8 €