

# PÊCHÉ

## PETITS PLATS

### PANZANELLA - 16

Tomates, raisins au vin rouge, feta, pains frits, shiso

### CHOU-FLEUR - 16

Champignons crinière de lion, hydne corail et tête d'ours, noisettes

### FENOUIL - 18

Graines de tournesol, rabioles, romano, estragon

### AUBERGINE - 18

Socca, ail noir, dattes, oseille, yogourt au sumac

### TATAKI DE BOEUF - 19

Relish de fenouil, raifort, paille de poireaux

### CALMAR TEMPURA - 22

Gel de citron, olives taggiasche, herbes, agrumes

## PLATS PRINCIPAUX

### CAVATELLI - 24

Poisson et fruits de mer du moment, tomates, fenouils, huile d'estrageon

### POLPETTES DE VEAU - 16

Focaccia, tomates, Parmesan

### ONGLET DE BOEUF - 22

Chimichurri, frites, salade

### VEAU - 32

Sapin baumier, chanterelles, pâtisson, grelots, sauce demi-glace

### BAR RAYÉ - 23

Lentilles Béluga, radis, croustilles de chou frisé, beurre blanc à l'orange, caviar de mujol

### PIEUVRE GRILLÉE - 24

Artichauts, topinambours, courgettes, olives kalatama

### PÉTONCLES - 28

Maïs, pommes de terre, safran, aneth

### BOUDIN - 16

Oignons brûlés, purée de céleri-rave, céleri-rave mariné, glace de viande

## DESSERTS DU JOUR

*SVP nous faire part de toute allergie, intolérance ou restriction alimentaire*