

La Barretina

Artishow !

Il vient de chez André, il est tourné et cuit à basse température au rancio sec. Pour l'accompagner : houmous artichaut-verveine, risotto vert, hollandaise verveine...

On s'en Fish !

Poisson frais selon les arrivages, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Ou

Agneau de 7 heures

Comme un tournedos, bardé de blettes, jus d'agneau réduit à l'amande amère, fregola sarda en ragout au beurre de cacahuètes et fèves, écume de céleri...

Le dessert Tim Burton

Fraise fraîche, en tartare et en ganache,
Lancée à plein tube dans un scénario de printemps...

Ou

Choco, fais-moi frais !

Mon premier signifie qu'il y en a deux,
Mon deuxième orne nos yeux,
Mon tout est l'ingrédient qui donne sa fraîcheur et son rythme à ce dessert...

Ou

I goat cheese !

Fromage de chèvre frais de Muriel, tartare d'olives et crème glacée au poivre de sichouan.

Ou

Tomme tomme tomme tomme...

Tomme de brebis affinée, sélectionnée par Julien, marmelade d'oranges d'André et crème glacée chai.

39€

La Vigatane

Artishow !

Il vient de chez André, il est tourné et cuit à basse température au rancio sec. Pour l'accompagner : houmous artichaut-verveine, risotto vert, hollandaise verveine...

Ou

Foie, foie mon foie !

Foie gras mi-cuit maison à la feuille d'huître, tartare de fenouil et rhubarbe, crumble de câpres, gel de gingembre et meringue à la bière...

On s'en Fish !

Poisson frais selon les arrivages, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Agneau de 7 heures

Comme un tournedos, bardé de blettes, jus d'agneau réduit à l'amande amère, fregola sarda en ragout au beurre de cacahuètes et fèves, écume de céleri...

Le dessert Tim Burton

Fraise fraîche, en tartare et en ganache,
Lancée à plein tube dans un scénario de printemps...

Ou

Choco, fais-moi frais !

Mon premier signifie qu'il y en a deux,
Mon deuxième orne nos yeux,
Mon tout est l'ingrédient qui donne sa fraîcheur et son rythme à ce dessert...

Ou

I goat cheese !

Fromage de chèvre frais de Muriel, tartare d'olives et crème glacée au poivre de sichouan.

Ou

Tomme tomme tomme tomme...

Tomme de brebis affinée, sélectionnée par Julien, marmelade d'oranges d'André et crème glacée chai.

49€