LA CARTE DEJEUNER

LUNCH MENU

ENTRÉES/*Starter*

FALAFELS MAISON, SAUCE TAHINI 8€

Homemade falafels, tahini sauce

TARTARE DE DAURADE, CHAYOTE, GLACE CONCOMBRE & VINAIGRETTE À LA MANGUE 12€

Sea bream tartare, chayote, cucumber ice cream & mango vinaigrette

BAO BUN À L'ÉFFILOCHÉ DE COCHON, MAYONNAISE SRIRACHA, PICKLES DE CONCOMBRES 10€

Bao bun with pulled pork, sriracha mayonnaise & cucumber pickles

PLATS/*main*

ENTRECÔTE DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURRI, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE FUMÉ 25€

Beef ribeye steak, chimichurri sauce & smoked butter mashed potatoes

AÏOLI: CABILLAUD CONFIT, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AÏOLI FUMÉE & AIL DES OURS 26€

Aïoli: confit cod, seasonal vegetables, smoked aïoli sauce & wild garlic

RISOTTO DE RIZ VÉNÉRÉ AUX ASPERGES, CITRON CONFIT & NOISETTES 21€

Venere rice risotto with asparagus, preserved lemon & hazelnuts

DESSERTS/*dessert*

DUO DE FROMAGES 8€

Duo of cheeses

BABKA CHOCOLAT & NOISETTES TOASTÉE, DULCEY AU MISO, GLACE VANILLE 10€

Toasted chocolate & hazelnut babka, miso dulcey, vanilla ice cream

NAMELAKA, MIEL & PAMPLEMOUSSE 9€

Namelaka (white chocolate cream), honey & grapefruit

PICOTTE
PROVENCE