

.....

**Pour démarrer, le Chef vous propose une  
sélection de petites assiettes à partager**

.....

**Patate douce - 5**

(Patate douce, sauce fromagère)

**Rillettes de poisson - 8**

(Poisson, condiment acidulé, toasts)

**Houmous maison - 9**

(Pois chiche, cumin)

**Burrata fondante - 9**

(Burrata, condiment piperade)

.....

**Poursuivez avec l'offre déjeuner  
selon les inspirations du Chef**

(\*hors week-end et jours fériés)

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 26**

**Entrée/Plat/Dessert - 34**

.....

**Stracciatella/Betteraves - 8**

Coeur de stracciatella, betteraves jaunes et rouges, sorbet cassis.

**Velouté de saison - 8**

Potimarron et rillettes de poisson.

\*\*\*\*\*

**Daurade sébaste - 22**

Crème de topinambours, topinambours poêlés, sauce chimichurri.

**Viande du marché - 21**

Purée de pommes de terre façon Robuchon, sauce à l'échalote.

**Risotto - 19**

Champignons sauvages poêlés, siphon parmesan.

\*\*\*\*\*

**Et le fromage dans tout ça ? - 8**

Fromage farci, salade verte, huile d'olive.

**Choco-Coco - 8**

Fondant chocolat, onctueux coco, glace au chocolat fève tonka.

Le Chef s'adapte à toutes vos envies, restrictions alimentaires et allergies.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, service compris.