

didon.

Notre carte est conçue par nos chefs **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Erik Marchesan**

Plats bistro, à partager ou pas, cuits au charbon de bois

Prix TTC

Entrées

Salsifis <i>végétarien</i>	grillés, purée de panais, coulis herbacé, jus à l'oignon	17
Carotte <i>vegan</i>	en déclinaisons, gingembre, moutarde, cacahuète	17
Seiche	en tagliatelles, œufs de saumon, persil, sauce aux harengs fumés	20
Cerf	en tartare, pomme Granny Smith, groseille, œufs de truite fumée, croustillant de porc soufflé	23

une portion / à partager

Plats

Butternut <i>végétarien</i>	avec purée de potimarron, pickles, graines de courge, émulsion de sauge	21
Gnocchis <i>vegan</i>	de pomme de terre, champignons, noisettes, consommé aux cèpes fumés	21
Agneau	carré grillé, patate douce, poireaux, sauce zaatar	36 69
Bœuf	côte 'Irish cut' grillée, condiment piquillos, estragon	105
Chevreuril	épaule confite 36 heures et grillée, sauce grand veneur aux airelles, poivre de Timut	110
Ris de veau	grillé, 'bagnetto verde' à la laitue de mer, betterave rouge	28
Porc	ribs confits et grillés, échalotte croustillante, maïs, paprika fumée	27 52
Cabillaud	en pavé grillé, ratatouille à la provençale, émulsion marinère, chips	31
Poulpe	grillé, fenouil, câpres, anchois, citron confit, salicorne, bouillon	35 65

Garnitures

Pommes de terre grenaille	en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	7
Choux-fleurs	avec un coulis de fromage blanc aux herbes, chips d'ail, pickles	8
Poireaux	à la braise, condiment olives, câpres, tomate séchée, mesclun	8

Fromage et desserts

Camembert	en deux textures (frais et fondu au charbon de bois), compote de fruits de saison, pain aux raisins et noisettes	18
-----------	--	----

Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France

Kaki pomme <i>vegan</i>	grillée au charbon, kumquat, pignons de pin, espuma de kaki, sorbet yuzu	15
Clémentine	en clafoutis à partager, amandes, sorbet mandarine	22
Poire	en compote, rôtie à l'eau de cédrat, tarte au chocolat, sorbet cacao, sabayon à la liqueur Saint-Germain	15