

didon.

Notre carte est conçue par notre chef **Erik Marchesan**
Plats bistro, à partager ou pas, cuits au charbon de bois

		Prix TTC	
Entrées			
Tomate végétarien	ancienne grillée, céleri, mozzarella di bufala, sorbet basilic, jus virgin Mary	19	
Courgette vegan	rôtie, confite et marinée, guacamole, Kalamata, piment d'Espelette	18	
Maquereau	à la flamme, Granny Smith, labné, œufs de truite, concombre, gingembre	20	
Pintade	roulée aux herbes et grillée, myrtille, cacahuète, citron vert, jaune d'œuf mariné, émulsion beurre noisette	21	
			une portion / à partager
Plats			
Risotto végétarien	à l'ail noir, piquillos, burrata, algues, pesto de finocchietto selvatico	29	
Aubergine vegan	façon caponata, crackers aux herbes de Provence, gaspacho aux framboises	25	
Porc	poitrine grillée, chorizo, cornichons, cébette, sauce paprika fumée	32	64
Contre-filet	de bœuf Angus argentin grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette	42	
Tomahawk mûré 40j	de bœuf Salers/Angus grillé, carotte, tagète, jus à la moutarde violette		155
Canard	confit de cuisse grillée, épine vinette, porto, béarnaise à la graisse de canard	40	80
Daurade	entière grillée en portefeuille, tomate, citron, olives, basilic, soupe de poisson	41	
Homard en 3 services	pince à l'italienne avec mayonnaise au corail, taco à la libanaise avec taboulé, labné, pickles de concombre et sumac, queue à l'asiatique avec carottes, gingembre, chips d'ail, huile relevée et bisque	65	120
Garnitures			
Pommes de terre grenaille	en triple cuisson (vapeur, tournesol, graisse de bœuf)	8	
Sucrine	grillée, fromage blanc à la tomate, sumac	8	
Haricots verts	en salade, purée de fèves, Mimolette vieille	8	
Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France			
			une portion / à partager
Assortiment de gorgonzola et Abbaye de Cîteaux	avec une compote de fruits maison	16	25
Desserts			
Kiwi fumé vegan	avec granola, jalapenos, espuma au lait d'amande, sorbet banane		16
Fraise	à la verveine, financier, crèmeux au gingembre, sauce tabasco, glace amande		16
Chocolat	à partager (ou pas), en brioche au cœur crèmeux, sorbet cacao, boisson chocolatée, compote de mûres		26

Liste des allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS	CEUFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	LUPIN	SULFITE	MOLLUSQUE	POISSON
Tomate						X		X						
Courgette														
Maquereau			X			X		X						
Pintade			O	X		X	X		X					X
Risotto						X								
Aubergine	O			X			X	X						
Porc					X			X	X			X		
Contre-filet								X	X			X		
Tomahawk								X	X			X		
Canard						O		X				X		
Daurade								X				X		X
Homard	X	X	X			X		X				X		
Pomme de terre grenaille				X										
Sucrine						O								
Haricots verts						O								
Fromage						X								
Kiwi							X							
Fraise	X		X			X	X							
Chocolat	X		X			X	O							

X : présent dans le plat

O : présent dans le plat mais cuit ou peut être retiré