

FRIDA'S MENU

- **FOCACCIA**, HUILE D'OLIVE GRECQUE MAISON KALYOS 3

VEGETAL

- **BEIGNETS D'ÉPINARD**, YAOURT AUX HERBES 8
- **GOUGÈRES (5 PIÈCES)**, ZAATAR, CRÈME AIGRE 8
- **SALADE D'HIVER**, POMELOS, BLEU DES CAUSSES, PRALINÉ CACAHUËTE 9
- **CHOU BRAISÉ**, CITRON NOIR, HERBES FRAICHES, YAOURT, PISTACHE 10
- **CHOUX DE BRUXELLES**, CHÂTAIGNES, RAISINS, PIMENT, VINAIGRE 11
- **GNOCCHI**, MISO BRUNE, GINGEMBRE, ÉPINARD, MÉLANGE D'ÉPICES GRECQUES 17
- **CANNELLONE**, TRUFFE MÉLANO, FONDUE DE POIREAUX, NEIGE DE PARMESAN DE COLLINE 22

POISSON

- **SAINT-JACQUES**, COURGE, GRAINES DE MOUTARDE, POMME VERTE, CIDRE 8
- **TRUITELLE EN TEMPURA**, AÏOLI AU LAIT 14
- **COQUES**, BEURRE FUMÉ AU FOIN DE CRAU, ALGUES 16
- **MAQUEREAU BRÛLÉ**, PANAIS, VIERGE AMANDE ET ANIS, CORIANDRE FRAICHE 16
- **SOLE MEUNIÈRE 300-400GR**, RIZ PILAF, AMANDES EFFILÉES 45
- **CAVIAR STURIA AQUITAINE**, BLINIS SARRASIN, CRÈME AIGRELETTE 30GR. 55
100GR. 175

VIANDE

- **BONBONS CROUSTILLANTS DE JONES DE BŒUF (7 PIÈCES)**, KETCHUP DE BETTERAVE 12
- **OS À MOELLE ENTIER RÔTI**, SALADE D'HERBES, XIPISTER, PAIN À L'AÏL 14
- **AGNEAU CONFIT PUIS CRISPY**, RADICCHIO, HUILE ANETH, BAGNA CAUDA, JUS D'AGNEAU, OLIVES 26
- **CHUCK FLAP BLACK ANGUS 400GR**, BBQ, SÉSAME NOIR ET OIGNON BRÛLÉ 60
- **CÔTE DE VEAU 700GR**, CHAMPIGNONS, MIZUNA, RAIFORT, CÂPRES, CITRON, JUS CORSÉ A L'HUITRE 90

DESSERT

- **DÉCLINAISON DE FROMAGES**, SÉLECTIONNÉS ET AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE DERUELLE 12
- **TIRAMISU** AUX COPEAUX DE CHOCOLAT 9
- **POIRE RÔTIE AU VIN ROUGE**, COING, GLACE PRALINÉ D'AMANDE 10
- **MANDARINE**, CRÈME DE CHÂTAIGNE À LA TOURBE, CONDIMENT ORANGE RÔTIE, PIMENT D'ESPELETTE 10
- **BRIOCHE PERDUE MAISON**, GLACE VANILLE MACADAMIA, CAMEL SALIDOU 11