

Entrées

- Oeufs mimosa**, chips de pain, huile d'herbes, pickles de graines de moutarde 6
- Velouté d'asperges**, pécorino au poivre, croûtons de focaccia, cébette, huile d'ail des ours 7
- Burrata**, tapenade d'olive noire au citron confit, salade d'herbes, amandes au zaatar 8
- Huitres fine n°3 du bassin**, citron Cédrat 9

Plats

- Petit épeautre**, crème de parmesan, champignons de saison, tuiles sarrasin, cresson 15
- Filet de poisson du jour**, Pak choï, crème d'ail, vierge de graines, condiment citron 16
- Volaille jaune**, patate douce rôtie, pickles de potimarron, châtaigne croustillante, jus de veau 18

Fromage

- Déclinaison de 3 fromages**, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle 8

Desserts

- Pavlova aux agrumes**, meringue craquante, crémeux citron, agrumes frais, coulis agrumes, sorbet pamplemousse 8
- Mille feuilles**, crème vanille, praliné et éclats noisettes 8
- Brioche Frida**, caramel miso, glace fromage blanc 11

LUNCH

Starters

- Deviled eggs**, bread chips, herb oil, mustard seed pickles 6
- Fennel soup**, trout roe, seed crackers, pea microgreens 7
- Beet tartare**, feta Kalios, candied lemon, crispy shallots 8

Main Course

- Spelt**, parmesan cream, seasonal mushrooms, pumpkin seeds 15
- Fish of the Day**, chard, hazelnut praline, spring onion, langoustine bisque 16
- Farm Chicken**, butternut mousseline, yellow wine sauce, crispy chestnuts 18

Cheese

- Mix of 3 cheeses**, selected and matured by the Deruelle cheese factory 8

Desserts

- Citrus pavlova**, meringue, lemon cream, fresh citrus, grapefruit sorbet 8
- Mille feuilles**, vanilla cream, crushed praline hazelnuts 8
- Brioche Frida**, miso caramel, cream cheese ice cream 11