



MENU DÉJEUNER

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



Entrée / Plat ou Plat / Dessert 23€

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert / Verre de vin - 32€



ENTRÉES

Velouté de potimarron à la cardamome verte, scamorza grillée

ou

Tartare de thon rouge et d'aubergine à la moutarde violette,
salade de trévisse et pomme verte

ou

Tataki de bœuf Simmental, légumes croquants

PLATS

Croustillants de polenta aux olives noires, fenouil confit et grillé,
sauce onctueuse à l'aneth

ou

Pastillas de brandade, crème au citron

ou

Sauté de veau au curry vadouvan, riz aux condiments

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Coupe glacée du moment

ou

Cheesecake aux figues noires, coulis de griotte



LUNCH MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm



Starter / Main course or Main course / dessert – 23€

Starter / Main course / Dessert – 28€

Starter / Main course / Dessert / Glass of wine – 32€



STARTERS

Creamy red kuri squash soup with green cardamom, grilled scamorza

or

Bluefin tuna and aubergine tartare with violet mustard, radicchio and
green apple salad

or

Simmental beef tataki, crunchy vegetables

MAIN COURSES

Crispy polenta with black olives, confit and grilled fennel, creamy dill sauce

or

Salt cod brandade pastillas, lemon cream

or

Vadouvan veal curry, rice with condiments

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Selection of the moment's ice cream

or

Black fig cheesecake, sour cherry coulis