

LES SOIRS ET SAMEDI MIDI

POUR DÉBUTER

COULEURS DE BETTERAVES FUMÉES | 12€

Textures de betteraves / siphon de lait fermenté / huile de feuille de figuier

BURRATA FUMÉE | 12€

Poire au BBQ / miel épicé / focaccia

LES LÉGUMES DE M. COLOMINA | 10€

Poireaux brûlés / haricots croquants / beurre blanc fumé / couteaux / noisettes

DE CALMARS GRILLÉS AU FEU | 14€

Courgettes jaunes et vertes / embeurré de paimpol à la cardamome / pleurottes

LES PLATS DE RÉSISTANCE

SUPRÊME DE VOLAILLE AU CAFÉ GRILLÉE AU FEU | 24€

Sauce cacao / courge spaghetti / cromesqui / butternut au beurre fumé

PLUMA LAQUÉE AU MIEL FERMENTÉ ET MISO | 25€

Aubergine zébrée / caviar d'aubergine / mélasse de grenade Bio

POISSON AU FEU AVEC SA BISQUE | 27€

Fenouil & pdt confits / siphon d'aïoli

BOEUF CARIMA SERVI AVEC FRITES & SALADE

Côte de Boeuf 11€ / 100g (min 1kg)

Faux Filet de boeuf 13€ / 100g (min 250g)

Filet de boeuf 15€ / 100g (min 250g)

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS | 9€

Fromagerie Bouby

TOUT CHOCO | 12€

Chocolat Ceïba / croustillant cacao-sésame / ganache / glace sésame noir

TARTELETTE FIGUE AMANDINE | 10€

Textures de verveine

BAKLAVA 2.0 | 10€

Pâte filo soufflée / glace & crème vanillée / huile d'olive / pignons caramélisés