



## La formule du midi (Hors week-ends et jours fériés)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25

Entrée + Plat + Dessert 35

## Le menu en 5 temps de Corentin (Par personne, au choix du chef, 2 entrées, 2 plats et 1 dessert) 75

### Entrées

Le black houmous, effiloché de leitao (cochon de lait), ragout de pois chiches 11

Les asperges en tempura, condiment sriracha et pistaches, citron vert 13

Le ceviche iodé : concombre, kiwi, huitres fines de clair N°3, bar et menthe 13

Le tartare de palourdes et bar aux agrumes (yuzu et kumquat) 14

Le foie gras au piment d'Espelette et cacao, chutney de dattes, brioche (Formule midi : +3€) 15

### Plats

La cataplana façon bullit de peix : mérrou, rascasse, merlu, bouillon safrané, haricots verts 22

Le ceviche de daurade, leche de tigre hibiscus et coco, maïs, mûres 24

Le poulpe snacké, cornilles, pimientos de padron grillés, crème de boudin noir 23

Le çilbir végétarien : brocoli rôti, yaourt à l'ail, beurre fumé, mélasse de grenade et sumac 17

Le burger de leitao (cochon de lait), cheddar mûré, moutarde au miel, œuf 24

Le filet de bœuf mariné à la grenade, légumes grillés et harissa framboise (Formule midi : +5€) 33

### Accompagnements

Les haricots verts, citron confit, coriandre et huiles sriracha 4

Le chou-fleur rôti au raz el-hanout, yaourt à l'ail, beurre au paprika fumé 4

Les spicy potatoes 3

Le risotto de freekeh (blé vert fumé), Pecorino Romano 5

### Desserts

Le Pao de Lo au chocolat, glace artisanale 12

Le riz au lait, cannelle, zeste de citron et grenade 11

Le tiramisu à la pistache (praliné pistache, biscuit pistache, mousse pistache) 13

Le mouhallabieh, réduction fruits de la passion, pistaches 11

Le cheesecake à la fleur d'oranger, granola (avoine, noix, noisette, miel) 11