

BOUFFE

Focaccia maison 3.

Olives panées 6.
labneh, sauce aux herbes, citron

Muhammarah 7.
servi avec croûtons

Feta chaud 8.
pacanes caramélisées, miel

Labneh 10.
chili crunch, huile, miel, dukkah

—

Bhajis 12.
beignets oignons verts, échalotes françaises,
cumin, sauce yogourt menthe et miel

Tomate Tonnato 14.
focaccia maison, tomate ancestrale,
sauce tonnato, câpres de baies
de sureau immatures

Salade 14.
chou-rave, fenouil, vinaigrette argousier,
parmesan, aneth, mélisse, noisette

Bison 18.
tartare, caméline, émulsion à l'ail noir,
parmesan, huile aux herbes, chips de panais

Agneau 20.
médaillon d'épaule braisée de la
Ferme InnOvin, polenta au café
Torré, sauce au jus, chips panais

Crudo 24.
pétoncles, eau de tomates, concombre,
lime, graines de moutarde marinées,
huiles de fanes de fenouil

—

Tagliatelles (dispo en soirée) 24.
champignons homard, sauce ail et
crème, zeste de citron, persil

Onglet (dispo en soirée) 33.
bœuf mariné au jus de pomme,
purée de panais, chimichuri

—

Tartelette fraises et framboises, 12.
gelée de menthe et rhubarbe

Financier bleuets et miel, 13.
crème mascarpone

FOOD

Snacks

- Homemade focaccia 3.
- Fried olives 6.
labneh, herb sauce, lemon
- Muhammarah 7.
served with croutons
- Warm feta 8.
caramelized pecans, honey
- Labneh 10.
chili crunch, honey, dukkah

Entrepats

- Bhajis 12.
spring onion & shallot fritters,
honey & mint yogurt
- Tomato Tonnato 14.
homemade focaccia, heirloom tomato,
tonnato sauce, unripe elderberry capers
- Salad 14.
kohlrabi, fennel, sea buckthorn vinaigrette,
parmesan, dill, lemon balm, hazelnut
- Bison 18.
tartar, camelina, black garlic emulsion,
parmesan, herb oil, parsnip chips
- Lamb 20.
braised shoulder medallion, coffee
polenta, au jus sauce, parsnip chips
- Crudo 24.
scallops, tomato water, cucumber, lime,
pickled mustard seeds, fennel frond oil

Dishes to share

- Tagliatelle (available in the evening) 24.
lobster mushrooms, garlic and cream
sauce, lemon zest, parsley
- Hangar steak (evening) 33.
apple juice marinated beef,
chimichurri, parsnip purée

Desserts

- Strawberry and raspberry tartlet 12.
mint and rhubarb jelly
- Blueberry and honey financier, 13.
mascarpone cream