



Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 33€

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert 49€

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert 15€

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

GRAVELAX DE CABILLAUD FUMÉ	14€
Huile de citron confit et ciboulette	
ŒUFS MIMOSA VERT 	11€
Haddock fumé	
ASSIETTE DE MORTADELLE	13€
Tomates confites et câpres à queue	

SUGGESTION, À PARTAGER...

Pièce.s à partager, sélectionnée.s avec soin par le Chef Nicolas Moreau et ses équipes. Choix selon arrivage, saison et inspiration.

Viande et/ou poisson pour 2 personnes

Consultez nos équipes !

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LE MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PÂTÉ PANTIN

Pickles de radis roses, chutney de fruits de saison

OU

GASPACHO DE TOMATE CŒUR DE BŒUF

Sorbet au concombre épicé

PLATS

LINGUINE ARTISANALE

Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais

OU

FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES

Fenouil confit aux aromates, vierge aux olives taggiasche

OU

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Asperges vertes, huile d'oignon cébette et citron confit

DESSERTS

CAPPUCCINO DE FRAISES GLACÉ AU POIVRE DE MADAGASCAR

Mousse de lait à la vanille

OU

PÊCHE BLANCHE

Gaspacho de fruits rouges, sorbet à la verveine

OU

L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À L'ABRICOT

Pistaches grillées, crème glacée de fromage blanc au thym

OU

CHOCOLAT ORIADO

Sorbet pomme verte et coriandre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.