

## LES ENTRÉES

### FLEUR DE COURGETTE

Fleur de courgette farcie de pignons et piquillos,  
jus réduit de bouillabaisse

20€

### FIGUE

Figue de Solliès, anchois, Ajoblanco et amandes

20€

### SEICHE

Tagliatelle de seiche, tomate et moule, émulsion marinière et réglisse

22€

## LES PLATS

### AILE DE RAIE

Confite au miso et beurre tagètes, condiment maïs et citron Beldj,  
crème de maïs

33€

### ARTICHAUT

Artichaut barigoule cuit en croûte, farce de légumes et crème de verveine

26€

### POULET

Poulet rôti, ragoût haricots coco de Paimpol, huile de tagètes

35€

## L'ASSIETTE DE FROMAGES 16€

## LES DESSERTS

### FRUITS NOIRS

Panna cotta au lait d'amande, sorbet thé Oolong, sauce vinaigrée mûre

12€

### CHOCOLAT

Sorbet chocolat 75%, praliné céréales, émulsion quinoa,  
sauce bière brune

12€

### CERISE

Cerise en pickles, biscuit clafoutis,  
sorbet griotte et sauce lactée au wasabi

12€