

# MENU À LA CARTE

## NOS ENTRÉES

Raviolo ouvert de betterave au koji, petit-lait, hibiscus et tagète	42€
Morille farcie à la cecina, ragoût végétal de petits pois, ail des ours et mélisse	48€
Asperges vertes, salade de bulots, jus de basilic iodé	55€

## NOS PLATS

Cochon de lait rôti, chou-rave mariné à l'amande, jus tranché à la cébette	68€
Langoustine pochée, concombre préservé, essence de citronnier	65€
Spaghetti cacio e peps !	

## NOS DESSERTS

Rhubarbe pochée, jus glacé à l'huile d'olive, crème d'avoine, émulsion shiso/coco	25€
Crème brûlée au chocolat 80%, tuile croustillante au levain, tamarin, émulsion glacée au mélilot	25€