



## MENU DU JOUR

Plat	15,00 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert*	19,00 €
Entrée / Plat / Dessert*	24,00 €

## LA CARTE

### SALADES ET TARTINE

<b>Salade Atipico</b> Tempura de crevettes, saumon confit, moules marinées, wakamé, mesclun, vinaigrette à l'échalote.	17 €
<b>Salade Caesar</b> Ballotines de volaille, parmesan, croutons, œufs de caille, laitue romaine, sauce caesar.	17 €
<b>Tartine toscane</b> Caviar d'aubergine, tomates confites, mozzarella di buffala, pesto roquette, jambon serrano.	17 €

## LES ENTRÉES

La tomate mozzarella di buffala, à notre façon.	11 €
Saumon confit lentement à l'huile de zeste d'agrumes, salade anisée.	13 €
Tempura de crevettes, assaisonnement betterave/cassis, salsa d'asperges vertes.	14 €
Escalopes de foie gras à la plancha, crumble de fruits à coques, crèmeux à l'orange.	15 €

## LES PLATS

Suprême de pintade fermière en basse température, et émulsion sarriette.	21 €
Pavé de maigre à la plancha, taboulé de riz noir camarguais, et bouillon gourmand d'épices.	23 €
Tartare au couteau de filet de bœuf aux saveurs thai, servi cru ou en aller-retour.	25 €
Saint-Jacques snackées à la plancha, palets de patate douce confite, vinaigrette passion.	28 €

## LES DESSERTS

Coque autour du chocolat, cœur passion et son croquant noisette.	9 €
Fraîcheur exotique : sorbet passion, crèmeux vanillé, tuile coco.	9 €
Baba au rhum et son tartare de fruits frais.	9 €
Assiette de fromages affinés par notre maître fromager.	9 €

## MENU ENFANT

Suggestion du Chef, la gourmandise du jour et un sirop.	12 €
---	------

Tous nos plats sont faits maison et préparés à base de produits bruts. Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.  
\* possibilité de remplacer le dessert par du fromage  
Nos prix sont nets en euro - service compris