



Menu L'Éphémère : 31,00 €  
Entrée, Plat, Dessert, Café  
Midi uniquement,  
hors dimanche et jours fériés

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Stick Croustillant de Taureau AOP Camargue,**  
Velouté de poivron rouge au ras el hanout, tartare poivron jaune et feta coriandre.

Ou

**Le Poulpe de Roche Poché aux Épices,**  
Carottes en folie, sorbet Miso.

Ou

**L'Aubergine Plurielle,**  
En gâteau moelleux et en mille-feuille rafraîchi à la crème acidulée et herbes,  
Pickles de fenouil et coulis de tomates au basilic.

\*\*\*\*\*

### Plats

**Magret de Canard Cuit Basse Température à l'Estragon,**  
Oignon rouge grillé, pickles de pommes, tombée de chou aux pêches.

Ou

**Retour de Pêche Rôti au Paprika,**  
Saladine de lentilles noires, purée de betteraves au vinaigre balsamique, étuvée de blettes à l'orange.

Ou

**Saladine de Lentilles Noires aux Agrumes,**  
Betteraves balsamiques, blettes à l'orange, abricots et fruits secs.

\*\*\*\*\*

### Fromages ou Desserts

**Assiette de Fromages du Moment**

Ou

**Gaspacho Rafraichissant de Melon de Pays au Poivre de Sichuan,**  
Panna Cotta menthe-orange, craquant gingembre, sorbet groseille.

Ou

**Comme un Air de Tatin,**  
Sablé breton à la fleur de sel de Camargue, glace Honey Comb,  
Caramel de fruits secs, pommes rôties.

\*\*\*\*\*

### Café

Entrée-Plat-Café : 24€  
Plat-Dessert-Café : 24€  
Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris  
Menu Vég'Éphémère,  
plat sans viande ni poisson



## Menu L'Éphémère