



# LA CARTE

Jusqu'au 2 JUILLET

## ENTREES

Ceviche de Muge, Citron vert, oignons frais • 10 €  
et coriandre, Sorbet Concombre et piment  
Tuile de sésame

Mochi salé Pesto Basilic et tournesol • 9 €  
Laque gingembre, Velouté de courgette  
Jeunes pousses et Fleurs

## PLATS

Kefta de Bœuf, Crème de carottes, Carottes Grillées • 24 €  
Feta, Oignons, Man'ouché au citron et Zaatar.  
Sauce vierge, oignons frais. Pistaches

Flan de Fromage Blanc, chermoula de saison, • 22 €  
Pommes de terre nouvelles, ketchup de betteraves  
Courgettes grillées au carvi, Granola Avoine et Sarrasin

Soupe Froide lait d'amande et fenouil • 21 €  
Oyaki farci fenouil et citron confit, Chiffonnade de fenouil  
Condiment aux Amandes, Cerises, Huile d'olive

## DESSERTS

Petits choux avec craquelin à la crème et confiture de Fraise • 9 €  
Sorbet Verveine, Fraise fraîche,  
Gel d'hibiscus, croustillant Pistache et cajou

Belle tarte Amande et cerise • 9.50 €  
Crumble amandes et romarin, Crème Siphon Vanille  
Cerises Fraîches et Chouchou

Assiette de fromages locaux • 9.50 €

Café gourmand, Cinq petits sucrés et un café • 9 €

Faisselle fermière • 5,70 €

**Tous les Mercredi,  
Une Nouvelle  
FORMULE DU MIDI**

Entrée-Plat  
ou Plat-Dessert : 24€

Plat-Faisselle : 22€

Entrée-Plat-Dessert : 30€

Entrée-Plat-Faisselle : 26,70€

**Toutes nos préparations sont réalisées sur place,  
avec des produits de locaux et de saison**