

MIDI

Nous faisons le choix de travailler avec des produits de la Région Occitanie.



L'ardoise

Menu du marché : Entree/Plat/Dessert du Jour.

Entrées

- **GRAVLAX DE BOEUF : 11**
Boeuf, praliné sésame noir, citron et curry vert.
- **VELOUTÉ CAROTTE ROMARIN : 9**
Carottes, romarin, chèvre frais.
- **TATAKI DE THON : 12**
Thon mariné, Kimchi de concombres.
- **MAQUEREAU À L'ASIATIQUE : 12**
Filet de maquereau, carottes, bouillon asiatique.

Plats

- **RISOTTO VÉGÉ : 20**
Risotto champignons noisettes, oignons frits.
- **FILET DE SAUMON : 23**
Saumon, ratatouille, poivrons.
- **PULLED PORK À L'ORIENTAL : 23**
Effiloché de porc mariné à l'oriental, chips et purée de patate douce, jus de viande.
- **PIÈCES DE VIANDES GRILLÉES : SELON ARRIVAGE**
« La table de solange »
- **SALADE LIBANAISE : 16**
Taboulé Libanais, crudités.

Desserts

- **COMME UN TIRAMISU : 8**
Crumble amande, crémeux café, glace café, biscuit cuillère, siphon mascarpone.
- **POMME, VANILLE : 9**
Streusel cannelle, compotée pommes caramélisées, vanille de Tahiti, espuma vanille.
- **CITRON SARRASIN : 9**
Sablé sarrasin noisettes, crémeux et gel citron, diplo noisettes.
- **CHOCOCOCO, PIMENT : 9**
Crumble cacao, ganache chocolat, mousse coco, gel piment.