



La formule du midi (Hors week-ends et jours fériés)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert	25
Entrée + Plat + Dessert	35

Le menu en 5 temps de Corentin (par personne, au choix du chef, 2 entrées, 2 plats et 1 dessert) 75

Entrées

Le black houmous, effiloché de leïtao (cochon de lait), ragout de pois chiches	13
Les asperges en tempura, condiment sriracha et pistaches, citron vert	15
Le ceviche iodé : concombre, kiwi, huitres fines de clair N°3, bar et menthe	15
Le tartare de bar et couteaux aux agrumes (yuzu et kumquat)	16
Le foie gras au piment d'Espelette et cacao, brioche, chutney de dattes (Formule midi : +3€)	17

Plats

La cataplana façon bullit de peix : mérrou, rascasse, merlu, bouillon safrané, haricots verts	25
Le poulpe snacké, ragout de pois chiches, padron grillés, espuma de soubressade	26
Le çilbir végétarien : brocoli rôti, yaourt à l'ail, beurre fumé, mélasse de grenade, sumac	20
La pluma de porc ibérique marinée et snackée, tahini vert, poêlée de champignons	26
Le filet de bœuf mariné à la grenade, légumes grillés et harissa framboise (Formule midi : +5€)	35
Le ceviche de daurade, leche de tigre hibiscus et coco, maïs, mûres	25
Le paleron de bœuf de 8h confit, purée de carottes à l'orange et au cumin, petits légumes	26

Accompagnements

Poêlée d'haricots verts, pousses d'épinards, citron confit, sriracha	5
Le chou-fleur rôti au raz el-hanout, yaourt à l'ail, beurre au paprika fumé	5
Les spicy potatoes	4
L'arroz a bamba	5

Desserts

Le pao de Lo revisité au chocolat, glace artisanale	14
Le riz au lait, cannelle, zeste de citron et grenade	13
Le mouhallabieh, reduction de fruits exotiques, pistaches	13
Le tiramisu d'Azuli, génoise noisettes, mousse mascarpone noisettes et praliné noisettes	14
Le cheesecake à la fleur d'oranger, granola (avoine, noix, noisettes, miel)	13