

# CARTE D'ÉTÉ



A découvrir et savourer au restaurant

## ENTRÉES

- TOMATE ESTIVALE** - stracciatella et olives de Kalamata 17€
- GASPACHO DE COURGETTE** - dés de légumes, cébette et fromage frais 17€
- TATAKI DE BOEUF** - sauce savora cacahuètes, pickles et éclats de noix de cajou 19€

## PLATS

- POISSON DU JOUR** - tagliatelle à l'encre de seiche, compotée de poivron et piquillos 28€
- CANARD** - mousseline de carotte, légumes rôtis du moment et jus au romarin 26€
- LÉGUMES RÔTIS** - compotée de légumes de saison et herbes aromatiques du potager 22€

## DESSERTS

- CRÈME BRULÉE** - mélisse, pêche et fruits rouges du jardin 14€
- CHOCOLAT CARAÏBES** - tagette et amandes 14€

# SUMMER MENU



To discover and enjoy at the restaurant

## STARTERS

- SUMMER TOMATO** - stracciatella and Kalamata olives 17€
- COURGETTE GASPACHO** - diced vegetables, spring onions and cream cheese 17€
- BEEK TATAKI** - Savora condiment with peanut, pickles and cashew nut pieces 19€

## MAINCOURSES

- FISH OF THE DAY** - squid ink tagliatelle, piquillos and pepper compote 28€
- DUCK** - carrot mousseline, roasted vegetables and rosemary jus 26€
- ROASTED VEGETABLES** - compote of seasonal vegetables and garden herbs 22€

## DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE** - lemon balm, peach and red fruits from the garden 14€
- CARIBBEAN CHOCOLATE** - tagette and almonds 14€