



Côté Mer & Lac



- La boîte de Sardinellas à l'huile de l'olive 16/20** 15 €
Beurre, fleur de sel, pain
- La boîte de Ventrêche de thon à l'huile d'olive** 17 €
Beurre, fleur de sel, pain
- Le pot de tarama au caviar (Maison Sturia — 10 % de caviar Baeri)** 20 €
Toasts de baguette de campagne
- Le duo de féra du Léman : Tartinade de féra au poivre de Sechuan et féra fumée par nos soins** 28 €
Pain, beurre (2 à 3 personnes)
- L'œuf coque au caviar** 19 €
Œuf bio d'Alex de Marin cuit coque, Caviar Baeri de la Maison Sturia, Mouillette
- Le poulpe cuisiné en pipérade** 18 €
Oignon, poivron, piment d'Espelette et marjolaine de notre jardin
- Les 6 huîtres creuses N°3 de Sébastien Lachambre (Aber Wrac'h)** 16 €
Vinaigre maison à la fleur de sureau
- Le caviar de la Maison Sturia**
Nous consulter sur les références disponibles (prix identique que celui à emporter en magasin)



Côté Sucré



- Sablé (vanille ou zestes de citron ou zestes d'orange)** 2 €
- Financier aux amandes** 2 €
- Faisselle** 6 €
Compotée de myrtilles sauvages
- Mousse au chocolat « Equatoriale » noir 55 %** 6 €
- Pana cotta à la vanille et aux fruits du moment** 6 €
- Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar** 7 €
- Grosse meringue et son pot de 100 g de crème double** 8 €
- Crème glacée Maison (la boule)** 3 €
Au choix : Vanille bio de Madagascar, Miel de châtaignier, Lait et chocolat Millot (Madagascar) 74 %, Beurre et rhubarbe
- Sorbet Maison (la boule)** 3 €
Au choix : Fraise et hibiscus, Framboise et pétale de rose, Mangue et baies roses de Madagascar, Lait et thym citron du jardin