



Côté Mer & Lac



La boîte de Sardinellas à l'huile de l'olive 16/20 Beurre, fleur de sel, pain	15 €
La boîte de Ventrêche de thon à l'huile d'olive Beurre, fleur de sel, pain	17 €
Le pot de tarama au caviar (Maison Sturia — 10 % de caviar Baeri) Toasts de baguette de campagne	20 €
Le duo de poisson du Léman : Féra fumée & tartinade d'omble chevalier au poivre Voatsiperifery blanc Pain, beurre (2 à 3 personnes)	26 €
L'œuf coque au caviar Œuf bio d'Alex de Marin cuit coque, Caviar Baeri de la Maison Sturia, Mouillette	19 €
Le poulpe cuisiné en pipérade Oignon, poivron, piment d'Espelette et marjolaine de notre jardin	18 €
Les 6 huîtres creuses N°3 de Sébastien Lachambre (Aber Wrac'h) Vinaigre maison à la fleur de sureau	16 €
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 Compotée de myrtilles sauvages	6 €
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) Au choix : Vanille bio de Madagascar, Miel d'acacia, Lait et chocolat Komuntu 80%, Beurre et rhubarbe	3 €
Sorbet Maison (la boule) Au choix : Fraise et hibiscus, Framboise et pétale de rose, Mangue et baies roses de Madagascar, Lait et thym citron du jardin	3 €