

Menu

Signé par Laurent Blondin

Houmous de betterave maison & gressin 5€



Focaccia wakame, culatta, 7€
émulsion d'huile de wakame (x3)



Club sandwich ceviche de muge, salsa verde (x3) 9€



Tacos tartare de bœuf, mayonnaise colatura (x3) 8€



Cake à la noisette, praliné et noisettes torréfiées 5,50€
la part



Arachides



Céleri



Crustacés



Fruits à coque



Gluten



Lactose



Lupin



Mollusque



Œuf



Poisson



Sésame



Soja



Sulfites



Moutarde

Auroch

« *Frais & herbacé* »

Gin Bigourdan infusé aux salicornes,
liqueur de sapin et jus de citron

Menu

by Laurent Blondin

Homemade beet humus & breadstick 5€



Wakame focaccia, culatta, 7€
wakame oil emulsion (x3)



Mullet ceviche club sandwich, salsa verde (x3) 9€



Beef tartare tacos, colatura mayonnaise (x3) 8€



Hazelnut cake, praline and roasted hazelnuts

5,50€
a piece



Peanuts



Celery



Shellfish



Nuts



Gluten



Lactose



Lupine



Mollusc



Egg



Fish



Sesame



Soy



Sulphites



Mustard

Auroch

« *Fresh & green* »

Gin Bigourdan infused with salicornia,
fir tree liqueur and lemon juice