

COMMENCER EN

BEAUTÉ

À GRIGNOTER

Pimentos de Padrón 8€

Padron peppers

Mortadelle truffée 12€

Truffled mortadella

Jambon cébo ibérique 15€

Iberian ham

À BOIRE

Coupe de champagne 18€

Franck Pascal «reliance»

Apérol Spritz 11€

Negroni Manguin 15€

Vitamine mocktail 8€

Carotte, cranberry, citron, gingembre

Red lips mocktail 8€

Cranberry, fraise, framboise, citron, gingembre, vanille, eau gazeuse

MENU BIBENDUM

39€

À L'UNITÉ

♥ Asperges blanches de camargue, sauce gribiche, parmesan, gros croûtons à l'ail

Camargue white asparagus, gribiche sauce, parmesan, garlic croutons

12€

♥ Risotto d'orzo verdé, gésiers rôtis, pousses d'épinards, mimolette, olive taggiate

Green orzo risotto, roasted gizzards, spinach shoots, mimolette, olive taggiate

22€

AU CHOIX :

♥ Assortiment de fromage *La maison du fromage, Halles d'Avignon*

Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

12€

♥ Tartelette crumble à la rhubarbe, sorbet fraise coquelicot

Rhubarb crumble tartlet, strawberry poppy sorbet

10€

OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE, VOUS N'AVEZ QU'À DEMANDER !
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MENU GARANCE | 50€

À L'UNITÉ

♥ Tataki de boeuf blanc Angus, marinade ponzu, noix de cajou, légumes croquants, ciboulette, coriandre

14€

| *Blanc Angus beef tataki, ponzu marinade, cashew nuts, crunchy vegetables, ciboulette, coriander*

♥ Dos de cabillaud nacré, soupe de favouille, purée de carotte, laitue de mer, légumes verts glacés, sarazin torréfié

28€

| *Pearly cod, favouille soup, carrot purée, sea lettuce, green vegetables, roasted sarazin*

AU CHOIX :

♥ Assortiment de fromage *La maison du fromage, Halles d'Avignon*

12€

| *Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon*

♥ Pavlova aux framboises et thé matcha

12€

| *Pavlova with raspberries and matcha tea*

MENU LÉOS | 60€

À L'UNITÉ

♥ Ravioles brousse de brebis, citron, épinards, coulis piquillo fumé, pignons de pin grillés

16€

| *Sheep's milk ravioli, lemon spinach, smoked piquillo coulis, toasted pine nuts*

♥ Pavé de veau sauce aux morilles, asperge verte, gratin dauphinois

32€

| *Veal steak with morel mushroom sauce, green asparagus, gratin dauphinois*

AU CHOIX :

♥ Assortiment de fromage *La maison du fromage, Halles d'Avignon*

12€

| *Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon*

♥ Sablé shortbread au cacao, grué, crèmeux lacté et fruits exotiques

14€

| *Shortbread with cocoa, oatmeal, creamy milk and exotic fruit*

Espresso / Ristretto 3€

Allongé / Noisette / Déca 4€

Capuccino / Café crème / Double 6€

Double espresso / Café frappé 6€

Thé Whittington 3,50€

Infusion Whittington 3,50€