

BIBENDUM

COMMENCER EN
BEAUTÉ

À GRIGNOTER

Houmous au zaatar, pain carasau	8€
<i>Hummus with zaatar, carasau bread</i>	
Mortadelle truffée	12€
<i>Truffled mortadella</i>	
Jambon cébo ibérique	15€
<i>Iberian ham</i>	

À BOIRE

Coupe de champagne	18€
<i>Franck Pascal «reliance»</i>	
Vin du moment - 12cl	8€
<i>Rouge, blanc, rosé</i>	
Apérol Spritz	11€
St-Germain Spritz	14€
Hendrick's Tonic	12€
Virgin fizz mocktail	8€
<i>Sirop de concombre, fleur de sureau, eau pétillante</i>	

MENU BIBENDUM | 39€

♥ Butternut confit, poêlée de champignons, sauce gorgonzola, amandes grillées, roquette et pickles

Butternut confit, pan-fried mushrooms, gorgonzola sauce, toasted almonds, arugula, and pickles

♥ Risotto d'épeautre verdé, aiglefin fumé, étuvé d'épinards et salicorne

Green spelt risotto, smoked haddock, steamed spinach and salicornia

AU CHOIX :

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

Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

♥ Pomme pochée à la fleur de sureau, sacristain caramélisé myrtille, glace caramel fleur de sel

Poached apple with elderflower, caramelized blueberry sacristian, salted caramel ice cream

À L'UNITÉ

12€

22€

12€

10€

MENU GARANCE 50€		À L'UNITÉ
♥ Tataki de boeuf black angus, sauce ponzu, légumes croquants à la cacahuète, herbes folles	<i>Black Angus beef tataki, ponzu sauce, crunchy vegetables with peanuts, wild herbs</i>	14€
♥ Poulpe grillé, purée de patates douces à la laitue de mer, sauce safranée pimentée, brocolettis grillés	<i>Grilled octopus, sweet potato purée with sea lettuce, spicy saffron sauce, grilled broccoli</i>	28€
AU CHOIX :		
♥ Assortiment de fromages <i>La maison du fromage, Halles d'Avignon</i>	<i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i>	12€
♥ Pavlova figues, jasmin et fruits rouges	<i>Pavlova with figs, jasmine, and red berries</i>	12€

MENU LÉOS 60€		À L'UNITÉ
♥ Carpaccio de saint-jacques, radis et poire, confit de kalamansi	<i>Scallop carpaccio, radish and pear, kalamansi confit</i>	16€
♥ Filet de canard, jus à l'écorce d'orange, carottes fanes glacées Gratin dauphinois	<i>Duck breast, orange zest sauce, glazed carrots with tops</i> <i>Gratin dauphinois</i>	32€
AU CHOIX :		
♥ Assortiment de fromages <i>La maison du fromage, Halles d'Avignon</i>	<i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i>	12€
♥ Sablé cacao, crémeux chocolat, amandes et fèves tonca	<i>Cocoa shortbread, chocolate cream, almonds, and tonka beans</i>	14€

LA MAXI CANAILLERIE Côte de boeuf de Galice 1,200kg à partager (2 pers) <i>avec frites, jus de viande, moutarde de Meaux</i> 110€		
---	--	--