

LA TABLE DU MIDI.

P R I N T E M P S / É T É

LES ENTRÉES

Tataki - canard ou thon

Linguines de courgette, carottes et poivrons jaunes marinés à l'asiatique.

Salade de bœuf thaï

Julienne de carottes. Concombre. Mangue. Poivrons verts. Oignons rouge.

Tartare de poisson du jour

Avocat, mangue, concombre, fruit de la passion, gingembre, grenade.

Spring rolls - truite ou végétarien

Carottes, concombre, pomme et mangue. Vermicelles de riz et menthe.

Salmorejo andalou

Soupe de tomate. Oeufs durs. Jambon de bayonne grillé.

Soupe froide de petit pois frais

Fromage frais. Poitrine de porc grillée.

Soupe de poivrons jaunes

Féta et chorizo grillé.

Tomates farcies à la sardine

Féta. Citron confit. Herbes fraîches.

Tartelette pomme et magret de canard fumé

Confit d'oignons au vin rouge. Piment d'Espelette

Féta grillée au miel et origan

Bonbons de tomates cerises. Olives noires. Basilic. Pain grillé à l'ail.

Gaspacho de melon au basilic

Buratta, jambon de Bayonne, tomates cerises, roquette.

Salade de poulpe

Pommes de terres. Fenouil acidulé. Olives noires. Radis.

: H E E F / N a t t e

LA TABLE DU MIDI.

P R I N T E M P S / É T É

LES PLATS

Ramen miso - Tofu et Œuf mollet mariné à la sauce soja

Nouilles de riz. Brocoli, carottes et champignons noirs.

Pain Bao - pulled chicken ou veggie

Purée d'avocat. Chou rouge mariné au citron. Oignons frits.

Pad Thai crevettes

Carottes, champignons noirs, germes de soja. Cacahuètes. Coriandre.

Poke bowl - truite ou poulet

Riz vinaigré, concombre, chou rouge mariné, avocat, mangue, edamame.

Falafel bowl. Sauce blanche citron et cumin

Pousses d'épinard. Aubergines rôties. Concombre, guindillas.

Ballotine de poulet

Chorizo et tomates séchées. Linguines de courgette au basilic.

Aubergines à la milanaise

Linguines à la sauce tomate. Parmesan.

Tagliata de boeuf à l'huile de truffe

Tomates séchées, parmesan, pignons de pin, pesto de basilic, mâche.

Poisson du jour au beurre citronné

Polenta crémeuse. Tomates cerises rôties.

Lasagne de légumes du soleil

Basilic et fêta. Salade verte.

Salade César. Sauce aux anchois

Poulet mariné au citron. Oeufs durs. Croutons de pain grillé. Parmesan.

Tartine grillée et carpaccio de boeuf

Tomates cerises mondées. Roquette, pesto et pignons de pin.

Sandwich Focaccia

Mozzarella, mortadelle, roquette et pistaches.

CHEF
Nathalie

LA TABLE DU MIDI.

P R I N T E M P S / É T É

LES DESSERTS

Assiette de fromage locaux

Salade vinaigrée. Fruits de saison.

Panna cotta au bleu de brebis

Cerises en deux textures. Roquette. Poudre de pain grillé.

Fromage frais de chèvre à l'huile d'olive

Carpaccio de melon au piment d'Espelette.

Mousse au chocolat à la fleur de sel

Suprêmes d'orange à l'huile d'olive.

Panna cotta Coco gingembre

Carpaccio et coulis de mangue au piment d'Espelette.

Tarte citron, basilic déstructurée

Sablé au poivre timut. Chantilly au basilic.

Panna cotta Chocolat blanc

Myrtilles, menthe.

Tiramisu à l'italienne

Biscuit café et amaretto.

Bananamisu

Tiramisu banane. Chocolat.

Crêpes roulées

Crème de marron. Chantilly au miel.

Carrot Cake

Carottes, oranges, noix de pécan.

Tarte aux abricots caramélisés

Romarin, pistache.

CHEF
Nathalie