



Teq Paf', lieu jaune 11€

Choux de Bruxelles, coques & lard fumé 11€

**Huîtres naturelles de Jean-Paul, beurre noisette, ail des ours
14€ - 3 pièces**

Poireaux braisés, jaune d'œuf et mousseline fumée 12€

**Asperges vertes grillées, pesto d'ail des ours, ricotta maison
15€**

**Carottes fanes rôties d'André Trives, émulsion d'ail, poudre de
jaune d'œuf, gouda, noisettes & pollen d'abeille 12€**

**Asperges blanches 2021/2022, seiche crue, vinaigrette au boeuf
maturé & rancio 27€**

Thon rouge de ligne, citron Corse & dashi de betterave fumé 28€

**Epaule de porcelet braisée, oignon doux fermenté, mousse de
pommes de terre 14€**

**Agneau de lait, sardines fraîches, purée d'artichauts Camus et
menthe 27€**

Plat à saucer 10€

Sélection de fromages de saison de chez Cow 16€

Poire, sapin et crème à crue 10€

Mousse de pain grillé, glace levure, cornflakes 10€

Pressé de pommes, calvados et crème fumée au cigare 11€

