

La Carte de juillet – août

Ô Entrées

Zanzibar Tapas	12,00 €
Salade d'ourite, Aswada, rougail poisson, achards, fricassée crevettes	
Tataki de truite « grillée-fumée » (vallée de la Loue 30 km)	8,00 €
Wasabi, fenouil, oignons verts, citronnelle, gingembre confit	
Tartare de thon rouge (Pêche durable / Méditerranée)	12,00 €
Huile d'olive citron, vinaigre balsamique blanc, persil, échalotes, pistaches	
Légumes et fruits rôtis, condiment tomate-lime	9,00 €
Aubergine, courgette, poivron, avocat, pêche, galanga	

Ô Végétariens

Soba aux morilles, bouillon d'herbes	16,00 €
Pâte sarrasin, roquette, cresson, basilic, fèves, fenouil, pois gourmand	
Oriental de légumes aux 4 épices	14,00 €
Semoule, huile d'argan, tomate, abricots, raisins secs	

Ô Poissons

Thon rouge mariné au gingembre (Pêche durable / Méditerranée)	25,00 €
Herbes fraîches, plancha de légumes	
Filet de daurade en feuille de bananier (Boulogne sur mer)	21,00 €
Citron vert, noix de coco, ail, citronnelle, Fish sauce	

Ô Viandes

Poulet Romazava Malagasy (ferme du Vallon 35 km)	19,00 €
Oignon, tomate, cari, ail, brèdes Mafana, riz blanc	
Pavé de bœuf Salers au poivre vert (Ferme de la Potte 10 km)	26,00 €
Jus de bœuf crémé, frites de patates douces au curcuma	

Ô Desserts

Panna cotta avocat aux framboises	7,00 €
Coulis de fruits rouges	
Le Black Lemon	8,00 €
Citron, crème, épices, chocolat noir Madagascar (Ambaja, Castilloa)	
Tiramisu tropical	9,00 €
Génoise, dacquoise, crème mascarpone, mangue, ananas, passion, kiwi	
Fraicheur de pêches rôties à la vanille	8,00 €
Infusion verveine citronnelle	
Fromages de la région sur une tuile	9,00 €
Comté 12 mois, chocolat Mada/coco, Bleu de Gex, chèvre-épices, Petit Saint Point	