

SOUS LES PINS

Les Agitateurs

ENTREES

Invitation au partage au milieu de la table

Arancini brûle doigts truffe et champignons
parmesan, champignons, mozzarella fumée 16€

La belle tranche de ricotta en robe de légumes verts
pesto et légumes croquants 14€

Légumes croquants
& anchoïade 12€

Poisson cru à la Tahitienne
lait de coco, gingembre citronnelle 16€

Oeuf mimosa & anchois 9€

Burrata
compotée d'aubergines, tomates & basilic 14€

PLATS

Simplicité, voyage & poésie gourmande

Aïoli plein Sud
Pêche du jour, légumes fondants, basilic 26€

Sauté de volaille à la crème
Champignons & riz pilaf 24€

Salade thaï & crevettes
*légumes croquants, pousses de soja, menthe, coriandre,
vinaigrette thaï, cacahuètes et crevettes panées 26€*

Côte de bœuf maturée
pour deux personnes 75€
Jus de bœuf, frites
& mayonnaise estragon
et moutarde à l'ancienne

DESSERTS

Géométrie sucrée

Vacherin Pol Bury
*Fraises, compotée de fraises, glace vanille,
chantilly & meringues craquantes 12€*

Tiramisu
praliné noisette café 12€

Citron vert givré 9€

