

## CARTE

Chef Sébastien Piniello

### ENTRÉES

(Sup Menu Thalazur 5€)

Prix carte

- Thon blanc de ligne fumé** ..... 24,00 €  
*Persil tubéreux, raifort & cerfeuil*
- Crème de maïs grillée** ..... 19,00 €  
*Girolles, jaune d'œuf parfait, poivre de Kampot & huile de citron brûlé*
- Noix de Saint-Jacques au Saké** ..... 22,00 €  
*Badiane, salsifis & poudre de crustacés*

### PLATS

(Sup Menu Thalazur 8€)

- Merlu de ligne** ..... 33,00 €  
*Café d'épeautre, champignons en texture, châtaignes*
- Caille de chez Garat** ..... 32,00 €  
*Topinambour, choux de Bruxelles, vanille, consommé de hêtre, Ketchup de champignons*
- Déclinaison de courge** ..... 28,00 €  
*Rôtie au miel Ithurria, en pickles & crue, crème au levain & tuile de pain croustillante*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes

## FROMAGE

(Sup Menu Thalazur 8€)

Prix carte

**Sélection de fromages du moment** .....16,00 €  
*Plateau de fromage affinés*

## DESSERTS par Justine Pérez

(Sup Menu Thalazur 4 €)

**Le chocolat, noisettes** .....11,00 €  
*Tube croustillant chocolat au praliné, éclats de noisettes & sorbet chocolat agrumes*

**Le butternut, huile d'olive & marron** .....11,00€  
*Purée de butternut & marron montée à l'huile d'olive, courges en textures*

**La datte, fleur d'oranger & semoule** .....11,00€  
*Mousse fleur d'oranger, dattes confites & fraîches, tuile nid d'abeille*

*Pour votre confort, merci de choisir vos desserts en début de repas.*

## BOISSONS CHAUDES

**Café, décaféiné Nespresso** .....3,50 €

**Thés et Infusions** .....6,00 €

*Thé noir / Earl Grey/ Thé vert Sencha*

*Infusion Verveine / Camomille*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes