


# Notre Menu

Tous les jours, notre chef Mathieu Groshenry vous propose une cuisine de saison et de produits du marché

## Entrées

- Le vitello tonato, piquillos, harissa et framboise
- Les asperges blanches à la plancha, lard affiné et kumquat
- Le gaspacho andalou, tartare de tomate ananas et sorbet green zebra

## Plats

- La polenta à l'olive, cèleri et jus végétale corsé 
- La pêche du jour, légumes d'un aïoli, bouillon à la badiane et basilic
- Le suprême de volaille au romarin, aubergine fumée, capres et noisette
- La longe de cochon fermière, pomme Anna aux champignons et tomate confite au jus

## Desserts

- Le cheesecake à la ricotta, mélisse et sorbet pamplemousse rose
- Les fraises Cléry au naturel, pistache et chocolat blanc
- Le tout chocolat et caramel beurre salé

## Menu enfant

Nuggets de poulet maison ou filet de poisson, frites ou garniture du jour, une boule de glace

16 €

## Flors.merlu

Entrée  
Fromages (sélection du chef)  
Dessert

9 €  
7 €  
7 €

## Nos Formules

- Plat du marché 21 €
- Formule du marché (entrée + plat ou plat + dessert) 26 €
- Menu du marché (entrée + plat + dessert) 31 €



Prix nets en €, taxes et service compris. Certains produits peuvent contenir des allergènes, liste disponible sur demande.

Règlements acceptés : espèces, cartes bancaires, tickets restaurants  
La liste des allergènes est disponible sur demande