

gaheca.

Finger food

- Huîtres de Cancale n°3 / Orange sanguine / Combava 3: 9 / x6 : 16
- Accras de Butternut / Aioli 10
- Pâté croûte / Pickles 15
- Jambon Kintoa affiné 28 mois 17

Assiettes

- Asperges vertes de Provence / Velour ail des ours / Citron / Furikake 17
- Chou pointu rôti / Vierge puntarelle & poires / Houmous betterave / Coriandre 18
- Poisson du moment / Sauce à manger 25
- Cochon d'Aveyron / Jus réduit fumé / Dashi / Kumquat / Navet confit 27

Fromages / Desserts

- Selection de la fromagerie Mons 13
- Chou craquelin / Feuilletine / Chocolat Guanaja / Poires 11
- Pavlova / Fenouil / Kiwi / Gel citron 11

Menu Carte Blanche*

55

Menu du Jour (servi uniquement le midi du jeudi au samedi)

- Entrée / Plat / Dessert : 27
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 22
- Plat : 16

*menu proposé tous les soirs, unique le samedi soir

Origine Viandes : nées, élevées, abattues en France. / Origine poissons : pêche française.
Prix nets en euros, TVA et service compris.