

SÉMANTÈME

SAISONNALITÉ

L'Informel 54€*

Menu servi chaque soir du mardi au samedi et dimanche midi

Le Midi 31€*

Menu servi chaque midi du Mardi au Vendredi entrée plat dessert

Menu servi en 1h15 pour vos contraintes horaires

A la carte chaque Midi*

Entrée 10€ / Plat 20€ / Dessert ou Fromage 7€

Samedi Midi Retour du Marché 37€*

plusieurs plats alliant le végétal avec la mer et la terre

*Possibilité Menu végétarien à préciser lors de la réservation

Menu, mardi 7 juillet

Accort Mets et Vins 4 verres de 8cl Sélection Sémantème
28€ (par convive) possibilité des accord 15€

Tarte à la tomate... herbes naturelles, condiments

-

Moules de Camargue

Bouillon de la marinière lié aux jaunes d'oeufs élevage plein air à Mionnay (01), anchois de Collioure, cebettes et citron jaune

-

Ailoli de mullet pêche à port St Louis du Rhône

Julienne de légumes, crémeux pommes de terre relevé d'une mayonnaise à l'ail confit.. émulsion de soupe d'arête, vierge de murex et mimosa

-

Poitrine de canette blanche de Touraine

Sauce aux baies de macéron Bio, « ratatouille d'été confite »

-

Forêt-Noire

Assemblage de chocolat d'Afrique de l'Ouest, cerises au marc de Riesling.. crème fouettée

Ou

Assiette de fromage fermier autour du chèvre