

Mistral Blanc

ENTRÉES

La tomate & Burrata façon Mistral Blanc, pesto de basilic

Tomato & Burrata "Mistral Blanc" Style, basil pesto

Soupe de melon rafraîchie à la verveine, gel Porto rouge

Chilled Melon Soup with Verbena, red Port wine jelly

La Pastèque en salade, feta et menthe poivrée, chips de lomo

Watermelon Salad, feta and peppermint, lomo crisps

PLATS

Le Taureau en tartare aux saveurs asiatiques, pommes paille & roquette

Asian-Style Bull Beef Tartare, straw potatoes & arugula

Tataki de thon mi cuit au sésame, piperade et gauffrette

Semi-Seared Sesame Tuna Tataki, piperade and potato waffle crisp

L'Artichaut barigoule, crémeux de houmous, fenouil

Artichoke Barigoule, creamy hummus and fennel

DESSERTS

La Fraise, en salade à la méditerranéenne

Strawberries, Mediterranean-style salad

La Rhubarbe, en compotée et gelée, glace fromage blanc et crumble

Rhubarb, compote and jelly, fromage blanc ice cream and crumble

L'Abricot rôti au romarin, sorbet pêche de vigne

Roasted Apricot with Rosemary, vineyard peach sorbet

1 Plat —27€ 2 Plats —37€ 3 Plats —45€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.



Mistral Blanc

ENTRÉES

La tomate & Burrata façon Mistral Blanc, pesto de basilic

Tomato & Burrata "Mistral Blanc" Style, basil pesto

Soupe de melon rafraîchie à la verveine, gel Porto rouge

Chilled Melon Soup with Verbena, red Port wine jelly

La Pastèque en salade, feta et menthe poivrée, chips de lomo

Watermelon Salad, feta and peppermint, lomo crisps

PLATS

Le Taureau en tartare aux saveurs asiatiques, pommes paille & roquette

Asian-Style Bull Beef Tartare, straw potatoes & arugula

Tataki de thon mi cuit au sésame, piperade et gauffrette

Semi-Seared Sesame Tuna Tataki, piperade and potato waffle crisp

L'Artichaut barigoule, crémeux de houmous, fenouil

Artichoke Barigoule, creamy hummus and fennel

DESSERTS

La Fraise, en salade à la méditerranéenne

Strawberries, Mediterranean-style salad

La Rhubarbe, en compotée et gelée, glace fromage blanc et crumble

Rhubarb, compote and jelly, fromage blanc ice cream and crumble

L'Abricot rôti au romarin, sorbet pêche de vigne

Roasted Apricot with Rosemary, vineyard peach sorbet

1 Plat —27€ 2 Plats —37€ 3 Plats —45€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.

