

M E N U M I D I

Asperatus

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	30€
Entrée - Plat - Dessert	38€

A P É R I T I F

Huitres, guanciaie, relish à l'aneth	8€
Sfenj, miel fermenté, Pouliny St-Pierre	6€
Velouté frais aux herbes	5€

E N T R É E S

Chou rave et radis, gremolata de coriandre	
Labné, betterave confite, ail des ours	
Asperges grillées, yolk jam, oeufs de truite	+4€

P L A T S

Laitue BBQ, petits pois, vierge d'agrumes et salicorne	
Côtelettes d'agneau, fèves et pois cassés	
Poulpe grillé, sauce tomate brulée, salade d'herbes	+5€

D E S S E R T S

Pomme rôtie au feu de bois, sarrasin, glace yaourt	
Financier polenta, granité de rhubarbe, herbes du jardin	

Samy Benzekri

M E N U S O I R

Asperatus

À LA CARTE

Huitres, guanciale, relish à l'aneth	8€
Sfenj, miel fermenté, Pilat affiné	6€
Velouté frais aux herbes	5€
Toast de foie de volaille, rhubarbe confite	8€
Chou rave et radis, gremolata de coriandre	11€
Asperges grillées, yolk jam, oeufs de truites	16€
Artichauts, courgettes grillées, tournesol	15€
Laitue BBQ, petits pois, vierge d'agrumes et salicorne	22€
Poulpe grillé, sauce tomate brulée, salade d'herbes	28€
Côtelettes d'agneau, fèves, framboises	26€
Pomme rôtie au feu de bois, sarrasin, glace yaourt	10€
Financier polenta, granité de rhubarbe, bourrache	10€

Samy Benzekri