ENTRÉE

Pâté en croûte « Disciples » vinaigrette pistaches et échalotes	23 €
Poissons et crevettes bleues au couteau, crevette croustillante	28€
Œuf parfait, compotée de fenouil et poutargue	26€
Tourteau décortiqué, crémeux avocat et pomme acidulée	32€
Wok de légumes, émulsion citron	24€
Tataki de thon au soja, sésame et aubergine	26€

PLAT

Poulpe grillé, caponata, piquillos et herbes fraiches	35€
Cabillaud vapeur demi-sel, marinière de coquillages	34€
Risotto à l'encre, seiches et couteaux	35€
Suprême de volaille fermière, légumes maraîchers	32€
Tête de veau langue et cervelle ravigotées	34€
Le Ris de veau rôti, artichauts violets sauce diable	49€

*Origine des Viandes France

DESSERT

Soufflé Chocolat Guanaja, chantilly sans sucre	16 €
Mille-feuilles à la vanille, et noisettes caramélisées	15 €
Tarte chocolat façon « snickers », glace vanille de Tahiti	15 €
Vacherin aux fruits rouges	15 €

*Retrouver nos suggestions chaque jour à l'ardoise