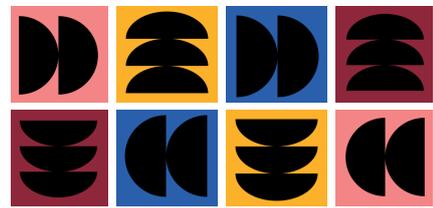


TRIBE TABLE



ENTRÉES

- SAUMON BRULE AU CHALUMEAU**, gel de citron et orange 11€
- CREME DE CHOU-FLEUR TRUFFEE & oeuf parfait** 🌿 12€
- CARPACCIO DE POIRE façon rôtie et crue**, fourme d'ambert AOP 🌿 8€

PLATS

- GAMBAS black tiger snackées**, mousseline de patate douce, chips de lard et pickles de carotte  25€
- POEEE et crème de champignons de saison**, polenta croustillante, jaune d'œuf confit rapé 🌿 18€
- TOMAHAWK de veau Français (450g) cuit basse température**, jus de viande réduit, pressé dauphinois  30€
- FILET D'AIGLEFIN en croûte de nori**, crème de petits pois, jus marin aux amandes de mer, noisettes torréfiées  22€

DESSERTS

- MOELLEUX AU CHOCOLAT**, coulis chocolat-tonka, crème montée vanille 10€
- POMME FONDANTE**, crumble de noisettes, chantilly au calvados 10€
- AUTOUR DES AGRUMES**, sponge cake au charbon végétal, suprême d'agrumes, crème de citron vert et gel d'agrumes 10€
- DEMI SAINT MARCELIN** de la mère richard et ses condiments 8€



Viande origine Francaise



Produit de la mer

🌿 Végétarien

Prix net et service compris

Paiements en carte bancaire et espèces acceptés

