

PARTAGER / GRIGNOTER

Panisses maison et toum - 6€

Tomate coeur de boeuf anisée - 8€

Crudo de thon au ponzu - 17€

Croquettes de bouillabaisse, soupe de roche et rouille - 9€

Cannoli de gambas, caviar d'aubergine brulée, harissa à la fraise - 9€

Jambon de Bellota 100% Iberico pata negra *Los Chanetes* (50gr) - 19€

Souvlaki, brochettes de porc, yaourt battu à la menthe - 9€

PLATS

Chakchouka comme à Tunis - 18€

Le Pavé de maigre alla Putanesca, salade d'herbes fraîches,
aubergine rôtie - 29€

Le risotto aux langoustines crues, poutargue, bisque - 26€

Tartare de thon, tataki de pastèque, burrata - 29€

La volaille marinée au yaourt comme à Beyrouth, salade de
courgettes et concombre à la menthe, barbajuans - 25€

Le filet de boeuf Charolais à l'anchois, pommes de terre au
fenouil, jus au citron noir - 36€



Origines viandes - France



PRIX NETS EN EUROS - TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS

DESSERTS

L'assiette de fromages du moment - 12€

Clafoutis à la cerise, meringue italienne - 10€

Tarte à la pistache de Sicile, glace à la fleur d'oranger, roquette - 10€

Sablé comme à Alger, mûres d'ici, melon, amlou fouetté,
sorbet melon - 10€

Mouhallabieh, pêches glacées - 10€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur
appétit.

Plat - Dessert - Sirop - 18€



LA CARTE

Lilou c'est surtout la convivialité qui invite à sa table des chefs en escale pour quelques saisons. Emmanuel Perrodin (cuisinier, historien et nomade) inaugure ce premier cycle des chefs en résidence secondaire.

Pour Lilou, il compose ses plats comme on dessine un paysage. En divines icônes, les croquettes de bouillabaisse et, pour fétiche, la tarte à la pistache.

Lilou régale les locavores.