



# ARMONY

Fi'lia

Chef Rachidy Hicham

## Menu **VITALITÉ** **ENERGIE**

**38 €**

**Saison Lunisolaire : Printemps**  
**5 février 2024 - 5 mai 2024**

### PICKLES ARMONY

*Légumes croquants du moment*  
*Seasonal Pickles*

### PAIN CARASAU & RICOTTA

*Sardinia bread crackers with whipped-fresh ricotta*

### FILET DE MERLU\* CROUSTILLANT

*Sauce gremolata*  
*Crispy fried hake, gremolata sauce*

### RISOTTO VÉGÉTAL-RUTABAGA,

*leurs, herbes*  
*Rutabaga risotto, herb, flowers*

### CREMA AL MASCARPONE E AMARENE

*crème légère mascarpone et cerises amarena*  
*Light mascarpone cream, Amarena cherries*

## **BOISSONS - BEVERAGE**

### VINS BIODYNAMIQUES

BIODYNAMIC WINES

Verre - Glass 8 €

Bouteille - Bottle 35 €

*Languedoc Blanc AOP*  
*Domaine Ortola Cuvée Nautica 2022*

*Costières de Nîmes Rouge AOP*  
*Château Beaubois 2021*

### INFUSION GLACÉE ALAIN MILLIAT

ALAIN MILLIAT ICED INFUSION

7 €

*Agriculture biologique - Organic*

*Mandarine, Fleur d'oranger*  
*Mandarin Orange Blossom*

*Pêche Verveine*  
*Peach Verbena*

*Citron Gingembre*  
*Lime Ginger*

\*Merlu européen (Merluccius merluccius) d'Atlantique Nord-Est (dont les stocks sont en bon état)  
Prix nets, service compris - Net prices VAT and service included