

Entrées

Starters

Petite tourte au magret et foie gras de canard à la pistache

Small pie of duck breast and foie gras with pistachio

28 €

Chair de tourteau aux herbes fraîches et fenouil en salade, crème d'avocat

Crabmeat with fresh herbs and fennel salad, avocado cream

28 €

Queues de langoustines sautées, boulgour, légumes et amandes torréfiées

Sautéed langoustines, bulgur, vegetables and roasted almonds, crustacean sauce

34 €

Ravioles au foie gras et morilles, chou chinois étuvé minute, sauce au foie gras

Ravioli with foie gras and morels, steamed Chinese cabbage, foie gras sauce

34 €

Poissons

Fishes

Dos de cabillaud rôti, risotto aux coques et ciboulette, émulsion de parmesan

Roasted cod fillet, creamy risotto with shells and chives, Parmesan emulsion

28 €

Blanc de turbot à la vapeur en croûte au citron, asperges vertes, sauce aux agrumes

Steamed fillet of turbot with lemon crust, green asparagus, citrus sauce

34 €

Dos de bar grillé, variation autour de l'artichaut, tapenade

Grilled sea-bass fillet, artichoke variation, olive tapenade sauce

36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

Viandes

Meats

Croustillant de poulet fermier au lard, pomme de terre au jus et légumes verts

Crispy chicken breast stuffed with bacon and sage, potato au jus, green vegetables 28 €

Pigeonneau : les suprêmes rôtis, rilette des cuisses, étuvée de pleurote du panicaut

Roasted pigeon breasts, rilette of confit legs, stewed pleurotus eryngii 38 €

Côtes d'agneau poêlées, croquettes au fromage de chèvre, tombée de roquette

Pan-fried lamb chops, potato croquettes with goat cheese, sautéed arugula salad 36 €

Fromages servis au chariot

16 €

Desserts

Desserts

Délice au chocolat Grand Cru de Madagascar, glace à la vanille et fève de Tonka

Madagascar Grand Cru chocolate delight, vanilla ice cream with Tonka bean 16 €

Parfait glacé à l'orange, marmelade aux agrumes et tuile craquante

Iced orange parfait, citrus marmalade and crispy (gluten free) 16 €

Millefeuille aux raisins de Corinthe, glace au rhum

Millefeuille with dried Zante currants, rum ice cream 16 €

Craquant chocolat aux fruits exotiques, granité à l'ananas

Chocolate craquant with exotic fruits, pineapple granita (gluten free) 16 €

Le dessert du moment

The dessert of the moment 16 €