

Entrées

Starters

Œuf mollet, salade tiède de poivron, supions sautés à la coriandre et citron

Soft-boiled egg, warm salad of sweet pepper, sautéed small squids with coriander

28 €

Petite tourte de lapin au romarin et à la noisette, mesclun de salade

Rabbit pie with rosemary and hazelnut, salad mesclun

28 €

Médallions de foie gras, variation autour de l'abricot, pistache

Medallion of foie gras terrine, apricot variation, pistachio

34 €

Demi homard : queue rôtie, pince en salpicon et courgette, crème du crustacé

Half lobster in two different ways of cooking, zucchini, crustacean sauce

34 €

Poissons

Fishes

Filet de daurade poêlé, tarte fine de légumes et crème d'anchois

Seared sea bream fillet, thin tart of vegetables, anchovy infused in cream

28 €

Blanc de turbot en croûte de sésame, poireaux tiédis et vinaigrette « retour d'Asie »

Roasted turbot fillet with sesame crust, leek and Asian style vinaigrette

34 €

Dos de bar grillé, côtes de blette aux câpres et pignon de pin, sauce tapenade

Grilled sea-bass fillet, chard stalks with capers and pine nut, olive tapenade

36 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

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

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

Viandes

Meats

Filet mignon de porc lardé, palets de pomme de terre, oignon et sauge

Larded pork tenderloin, fondant potato with sage, onion and bacon

28 €

Canon d'agneau croustillant aux herbes, aubergine confite et fondue de tomate

Crispy lamb fillet with herbs, confit eggplant, tomato fondue

36 €

Pigeonneau : les suprêmes cuits au four, une rôtie avec les cuisses et abats, Fricassée de pomme de terre grenaille et légumes verts

Pigeon: baked breasts, giblets and legs rilette, fricassee of potatoes, green vegetables

38 €

Fromages servis au chariot

16 €

Desserts

Desserts

Soufflé au citron vert, granité au limoncello, mousse légère au citron

Soufflé with lime, granita limoncello, lemon mousse (gluten free)

16 €

Ananas à la citronnelle, perles du Japon à la noix de coco et au gingembre

Pineapple with lemongrass, tapioca pearls with coconut milk & ginger (gluten free & vegan)

16 €

Millefeuille « chocolat au lait & chocolat blanc », glace au chocolat noir

Millefeuille with milk & white chocolates, black chocolate ice-cream

16 €

Entremets à la pomme, sauce caramel au beurre salé, glace au fromage blanc

Apple delight with salted butter caramel sauce (gluten free on request)

16 €

Le dessert du moment

The dessert of the moment

16 €