

La Carte

Entrées

Velours de petits pois à l'estragon 16€
L'œuf bio servi mollet, pépites de foie gras
Peas cream with tarragon, organic poached egg and fried foie gras

Artichauts croquants, gravlax de truite 14€
Pesto huile de noix et ciboulette
Crunchy artichoke, marinated trout, pesto with walnut oil and chive

Lasagne de homard 18€
Tomate, basilic, huile de parmesan
Lasagna made with lobster, tomatoes and basil, parmesan cheese oil

Poissons

Dos de merlu en cuisson douce dans une feuille de Kombu, beurre noisette au piment doux fumé 24€
Soft baking Hake fillet wrapped in Kombu seaweed, Brown butter and smoked pepper

Filet de bar juste saisi 30€
Crème d'herbes fraîches et girolles
Sea bass fillet, chanterelle mushrooms and aromatic herbs cream

Saint Jacques 28€
Fregola sarda, jus de crustacés, nuage d'agrumes
St. Jacques, fregola sarda, crustaceans juice and citrus

La Carte

Viandes

Pintadeau en deux cuissons 24€
Légumes nouveaux grillés, infusion de champignons
Guinea fowl in two baking, grilled spring vegetables with mushrooms infusion

Quasi de veau cuisson rosé 28€
Petits pois frais, morilles et jus provençal
Piece of veal, fresh peas, morel mushrooms and provençal juice

Filet de bœuf 30€
Réduction crème et Madère aux girolles
Cut of beef, cream, Madere juice with chanterelle mushrooms

Fromages

Ardoise de fromages affinés 8€
Cheese

Faisselle de fromage blanc 5€
Soft White Cheese

Desserts

Cueillette en forêt 10€
'Signature' dish with chanterelle mushroom ice cream flavour

Sablé amande 10€
Fruits de saison, glace au thym citron, crèmeux cassis
Almond shortbread with seasonal fruits, soft thyme-lemon sorbet, creamy blackcurrant

Streusel cacao & Crèmeux Yuzu 10€
Venezuela lacté, dentelle chocolat glace absinthe
Streusel cocoa cake, Venezuelan milk chocolate, crunchy chocolate, and Absinthe ice cream