

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

Entrée & plat (STARTER + MAIN) : 21 €

Plat & dessert (MAIN + DESSERT) : 21 €

Entrée & plat & dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Œuf parfait cuit à 63°C / Embeurrée de choux verts / Petit épeautre frit / Jus de viande au parfum de Porto (**Soft boiled egg, green cabbage, fried german wheat and sauce with porto**)

Ou / Or

Tartare de tête de veau façon Gribiche / Sucrine / Copeaux de Parmesan / Sauce César (**Veal's head tartar with « gribiche » sauce, salad, Parmesan cheese shavings and Caesar dressing**)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Filet de poisson -suivant l'arrivage- rôti au beurre / Butternuts aux noisettes et échalotes / Emulsion à l'ail des ours (**Fillet of fish(according to arrival), butternuts with hazelnuts et shallots and wild garlic sauce**)

Ou / Or

Cuisse de lapin sautée « chasseur » / Carottes anciennes confites / Pommes de terre grenaille (**Rabbit leg and « chasseur » sauce, candied carrots and potatoes**)

Ou / Or

Le plat du jour (**Daily special - Except on Saturday**)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (**Cheeses platter**)

Ou / Or

Sablé pressé au beurre salé / Pomme confite au cidre / Mousse Manzana / Emulsion au caramel (**Butter biscuit, candied apple with cider, caramel sauce**)

Ou / Or

Biscuit sans farine au cacao / Mousse au chocolat blanc / Chocolat noir craquant/ Ganache montée au chocolat au lait / Fruit de la passion (**Cocoa biscuit, white chocolate mousse, dark chocolate and passion fruits**)

Menu Découverte à 34 €

Mise en bouche



Maquereaux en filets cuits au vin rouge / Pickles d'oignons /
Houmous et galette de Socca (**Marinated mackerel fillets with red
wine, humus and chickpeas biscuit**)

Ou / Or

Raviole ouverte de potimarron / Escargots et champignons de
Paris / Espuma de pomme de terre / Persillade (**Pumpkin ravioli
with snails, mushrooms, potatoes and parsley**)



Filet de merlu / Pressé de blettes et épinards /
Emulsion au cresson / Tuiles au Parmesan (**Hake fillet with
chards, watercress cream and parmesan biscuit**)

Ou / Or

Paleron de bœuf braisé / Mousseline de salsifis /
Chips de salsifis / Jus façon civet (**Roasted beef tenderloin,
salsify mashed and salsify crisps**)



Sélection de fromages affinés (**Cheese platter**)

Ou / Or

Coco et pamplemousse / Mousse légère à la noix de coco /
Cœur acidulé au pamplemousse / Tuile aux zests d'agrumes /
Emulsion noix de coco (**Coconut et grapefruit dessert**)

Ou / Or

Sur un biscuit cacaoté / Crème fouettée au café et crémeux au
chocolat infusé des grains / Feuilletage caramélisé /
Quelques pop-corn (**Chocolate and coffee dessert**)

This menu with cheese AND dessert : 42€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Fraîcheur de tourteau et tempura de langoustine / Bouillon thaï
gingembre-citronnelle / Asperges vertes de Provence
**(Crab tartar and fried langoustine, thaï soup with ginger and
lemongrass, green asparagus from Provence and citrus biscuit)**

Ou / Or

Déclinaison de veau : en tartare et en gâteau de foie de veau et
foie gras, sauce vierge au parfum de betterave **(Veal tartar,
veal liver cake with duck liver, oliv oil sauce with beetroot)**



Queue de lotte rôtie au beurre / Barigoule d'artichauts violets
et girolles / Crème d'ail nouveau **(Roasted monkfish tail, purple
artichokes and chanterelles mushrooms, garlic cream sauce)**

Ou / Or

Gigot d'agneau de lait farci aux épinards frais et ris d'agneau
/ Pommes de terre à la sauge **(Stuffed suckling lamb with spinach
and lamb sweetbreads, potatoes with sage, thyme sauce)**



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Ravioles tropicales poêlées / Sablé craquant noix de coco /
Tartare banane et ananas / Jus flambé au rhum (« **Exotic
ravioli** »), **coconut biscuit, banana, pineapple, white rum sauce)**

Ou / Or

Chocolat noir-noisette et citron / Petits parfaits glacés à la
noisette / Crémeux au chocolat / Crème fouettée au citron Yuzu
(Dark chocolate, hazelnut and lemon dessert)

This menu with cheese AND dessert : 56€

Menu Dégustation à 70 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

(Surprise menu with seven courses)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.



A la Carte

Les entrées de saison

Maquereaux en filets cuits au vin rouge / Pickles d'oignons / Houmous et galette de Socca (**Marinated mackerel fillets with red wine, humus and chickpeas biscuit**) 22€

Fraîcheur de tourteau et tempura de langoustine / Bouillon thaï gingembre-citronnelle / Asperges vertes de Provence (**Crab tartar and fried langoustine, thaï soup with ginger and lemongrass, green asparagus from Provence**) 27€

Raviole ouverte de potimarron / Escargots et champignons de Paris / Espuma de pomme de terre / Persillade (**Pumpkin ravioli with snails, mushrooms, potatoes and parsley**) 22€

Déclinaison de veau : en tartare et en gâteau de foie de veau et foie gras, sauce vierge au parfum de betterave (**Veal tartar, veal liver cake with duck liver, olive oil sauce with beetroot**) 27€

Les plats du moment

Filet de merlu / Pressé de blettes et épinards / Emulsion au cresson / Tuiles au Parmesan (**Hake fillet with chards, watercress cream and parmesan biscuit**) 26€

Queue de lotte rôtie au beurre / Barigoule d'artichauts violets et girolles / Crème d'ail nouveau (**Roasted monkfish tail, purple artichokes and chanterelles mushrooms, garlic cream sauce**) 31€

Paleron de bœuf braisé / Mousseline de salsifis / Chips de salsifis / Jus façon civet (**Roasted beef tenderloin, salsify mashed and salsify crisps**) 26€

Gigot d'agneau de lait farci aux épinards frais et ris d'agneau / Pommes de terre à la sauge (**Stuffed suckling lamb with spinach and lamb sweetbreads, potatoes with sage, thyme sauce**) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la « Maison du Fromage »
accompagnée de notre confiture maison du moment (**Cheeses platter**) 10€

Coco et pamplemousse / Mousse légère à la noix de coco /
Cœur acidulé au pamplemousse / Tuile aux zests d'agrumes /
Emulsion noix de coco (**Coconut et grapefruit dessert**) 11€

Sur un biscuit cacaoté / Crème fouettée au café et crémeux au
chocolat infusé des grains / Feuilletage caramélisé /
Quelques pop-corn (**Chocolate and coffee dessert**) 11€

Ravioles tropicales poêlées / Sablé craquant noix de coco /
Tartare banane et ananas / Jus flambé au rhum (« **Exotic
ravioli** », **coconut biscuit, banana, pineapple, white rum sauce**) 14€

Chocolat noir-noisette et citron / Petits parfaits glacés à la
noisette / Crémeux au chocolat / Crème fouettée au citron Yuzu
(**Dark chocolate, hazelnut and lemon dessert**) 14€

