



• Menu
Entrée – Plat – Dessert 49€

• Menu
Entrée – Plat – Fromage – Dessert 55€

— Entrées —

— L'œuf parfait & crème de champignons
Noisettes torréfiées, champignons poêlés 14€

Perfect egg, mushroom cream, toasted hazelnuts & sautéed mushrooms

— Le gravlax de saumon aux agrumes
Betterave, crème citronnée à l'aneth, pickles d'oignons rouges 15€

Salmon gravlax with citrus, beetroot, lemon and dill cream, pickled red onions

— Le velouté de courge rôtie
Espuma de chèvre & graines de courge 14€

Roasted squash velouté, goat cheese espuma, pumpkin seeds

- *Nous vous remercions de commander au minimum un plat par personne ou équivalent*
- *We thank you for ordering at least one main course per person, or an equivalent*

— Plats —

— Les tentacules d'encornets grillés,

Purée de pois chiches, émulsion au vin blanc & pois chiches au curry 27€

Grilled squid tentacles, chickpea purée, White wine émulsion, curry-spiced chickpeas

— Le thon qualité 'sashimi' mi-cuit,

Mousseline de panais, beurre noisette aux câpres & gel bergamote 29€

Sashimi style semi-cooked tuna, parsnip mousseline, caper brown butter & bergamot gel

— Le butternut rôti & farci de petit épeautre,

Champignons, chèvre frais & jus végétal 25€

Roasted butternut squash stuffed with spelt, mushrooms, fresh goat cheese & vegetables jus

— Le filet mignon de porc,

Pommes grenailles, carottes glacées & jus au thym 27€

Pork tenderloin, roasted baby potatoes, glazed carrots & thyme jus

— Le magret de Canard,

Ecrasé de pommes de terre, betteraves confites & jus corsé à la mûre 29€

Duck breast, crushed potatoes, confit beetroots & rich blackberry jus

- *Merci de nous signaler vos allergies lors de la prise de commande
Liste des allergènes disponible sur demande*



— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides

11€ (+3€ en menu 49€)

Cheeses selection

— Desserts —

— La Panna cotta

À la vanille, crumble aux amandes & mangue

11€

Vanilla flavored panna cotta, almond crumble & mango

— Le Chou craquelin

Ganache au chocolat noir & crumble cacao

12€

Chou craquelin filled with dark chocolate ganache, cocoa crumble

— L'Ile flottante

Crème anglaise vanille, pommes rôties & caramel

10€

Ile flottante with roasted apple & caramel, vanilla custard

- **Menu enfant jusqu'à 11 ans :**

16€ - Un sirop, un plat au choix à la carte et deux boules de glace.



Service et TVA inclus