



• Menu
Entrée – Plat – Dessert 49€

• Menu
Entrée – Plat – Fromage – Dessert 55€

— Entrées —

— La Pissaladière,
Anchois, confit d'oignons & sablé au thym 14€

The pissaladière, anchovies, caramelized onions & thyme crumble

— Les lamelles de Saint Jacques
En cuisson instantanée, bouillon au citron vert, choux fleur 17€

Thin slices of scallops, instantly cooked, lime broth, cauliflower (+2€ en menu)

— Le gravlax de Bœuf,
Moutarde à l'ancienne, pickles de potimarron & crème de courge 16€

Beef gravlax, wholegrain mustard, pumpkin pickles & red kuri squash cream

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

— Plats —

— Le filet de Truite à l'unilatéral,
Crème au sumac & chou fleur rôti à la vanille 27€

Unilateral trout fillet, sumac cream, roasted cauliflower with vanilla

— Le Merlu en croûte d'herbes,
Risotto aux écorces d'agrumes & émulsion yuzu 27€

Herb-crusted hake, citrus peel flavored risotto & yuzu emulsion

— Le Parmentier végétarien
Et ses champignons & noisettes 25€

Vegetarian Parmentier with mushrooms & hazelnuts

— Le filet mignon de Porc,
Panure au chorizo, polenta crémeuse & jus de viande 27€

Pork tenderloin fillet, coated in chorizo, creamy polenta & meat jus

— Le filet de Canette,
Déclinaison de patates douces à l'huile d'olive au zaatar,
sauce au foie gras 29€

Duckling fillet, variety of sweet potatoes in zaatar olive oil, foie gras sauce

- 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 à 49)

Cheeses selection

— Desserts —

— Le Choux craquelin

À la vanille & confit de rhubarbe

12€

Vanilla crisp choux with rhubarb confit

— La Panna Cotta

À la fève tonka, poires pochées au cidre & sablé breton

11€

Tonka bean panna cotta, poached pear in cider & breton shortbread crumble

— L'Entremet

Au chocolat noir, poivre Timut & financier aux amandes

13€ (+2€ en menu)

Dark chocolate entremet with Timur berry & almond financier

— L'Ile flottante

Ananas, crème anglaise coco & citron vert

10€

Ile flottante with pineapple, lime & coconut 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