



• Menu
Entrée – Plat – Dessert 49€

• Menu
Entrée – Plat – Fromage – Dessert 55€

— Entrées —

— L'Œuf parfait,
Crèmeux de potiron & châtaignes au jus de viande 16€

Perfect egg, creamy pumpkin & chestnuts with meat jus

— Le tataki de Saumon
Au soja & gingembre, suprêmes d'orange 17€

Salmon tataki, soy and ginger marinade, orange segments

— Les Champignons,
En syphon & poêlés, crumble au Parmesan 16€

Sautéed mushrooms, parmesan crumble & light mushroom foam

- *Nous vous remercions de commander au minimum un plat par personne ou équivalent*

— Plats —

— La Lotte rôtie,

Crème de panais & bouillon de lotte aux agrumes 30€ - (+5€ menu)

Seared monkfish, parsnip cream, monkfish & citrus broth

— La Daurade,

Chou-fleur à la vanille & aioli légère à l'ail noir 27€

Sea bream fillet, vanilla flavored cauliflower & light black garlic aioli sauce

— Le Wok végétarien à la Méditerranéenne

Feta & pesto de basilic 25€

Mediterranean vegetarian wok, feta cheese & basil pesto

— La poitrine de Porc confite,

Crèmeux de pois chiches au satay & sauce chorizo 27€

Confit pork belly, creamy chickpeas with satay & chorizo sauce

— Le paleron de Bœuf braisé

Au poivre Jamaïcain, écrasé de pommes de terre,
crumble romarin & jus à la sarriette 28€

Braised beef chuck with Jamaican pepper, crushed potatoes, rosemary crumble & savory gravy

- 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 12€ - (+3€ menu)

Cheeses selection

— Desserts —

— La Tarte au citron meringuée
Biscuit steusel & zestes de citron vert 12€

Lemon meringue tart

— L'Entremet vanille & fruit de la passion
Confit de mangues & biscuit à l'amande 12€

Vanilla & passion fruit entremet, mango confit & almond biscuit

— Le Chocolat
Ganache au chocolat noir, crème pralinée
& biscuit noisette 13€ - (+3€ menu)

The chocolate : dark chocolate ganache, praline cream & hazelnut biscuit

— L'Ile flottante
A la vanille de Madagascar & caramel au beurre salé 10€

Ile flottante with vanilla custard & salted butter caramel

- 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