

— Entrées —

— Le crémeux de Champignons au Porto, Oeuf parfait, émulsion au lard, girolles

Creamy mushroom soup with Porto, perfect egg, bacon foam & girolles

16€

— La royale de Foie Gras, Châtaignes & foccacia

Foie gras royale, chestnuts & focaccia

19€

— Les ravioles de Gambas, Bouillon à la provençale & risotto de panais

Prawns ravioli, provencal broth & parsnip risotto

17€

- Toute entrée n'étant pas suivie d'un plat sera facturée +5€
- *Any starter not followed by a main course will be charged +5€*



— Plats —

— Les noix de Saint Jacques snackées,

Purée de chou-fleur rôti, jus de corail réduit, pickles de chou-fleur

Seared scallops, roasted cauliflower purée, reduced coral jus & pickled cauliflower

33€

— Le filet de Bar,

Tombée d'épinards & blettes, émulsion à la citronnelle

Sea bass fillet, sautéed spinach & swiss chards, lemongrass emulsion

27€

— Les feuilles de Choux farcies

Aux petits légumes, crème d'oignons doux caramélisés & crumble noisettes

Stuffed cabbage leaves, seasonal vegetables, caramelized sweet onion cream & hazelnut crumble

25€

— Le suprême de Pintade

Farci aux marrons, purée de potimarron, chips de salsifis & sauce poulette

Guinea fowl supreme stuffed with chestnuts, pumpkin purée, salsify chips & palette sauce

28€

— Le magret de Canard

Laqué au cacao & soja, millefeuille de courge & pommes de terre

Duck breast glazed with cocoa & soy sauce, squash & potato gratin

30€

- Merci de nous signaler vos allergies lors de la prise de commande



— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides

Cheeses selection

11€

— Desserts —

— Le Millefeuille

Caramel au beurre salé, fève de tonka & noix de pécan

Millefeuille with salted butter caramel, tonka bean & pecan nuts

12€

— La Clémentine

En mousse, rôtie au miel, financier à l'écorce confite & sorbet mandarine

Clementine mousse, honey-roasted clementines, candied peel financier & mandarin sorbet

11€

— Le Chocolat noir

En mousse tiède, tartare de poires, glace poire & Timut, crumble au cacao

Warm chocolate mousse, pears tartar, pear and timur berries ice cream, cocoa crumble

13€

— L'île flottante

Pommes flambées au rhum & crème anglaise au miel

"Floating island" with rum-flambéed apples & honey custard

10€



— Menu dégustation « Le 6 temps » —

Un menu qui vous permet d'explorer notre carte

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, non modifiable, prise de commande avant 21h15

— La pré-entrée —

L'inspiration du jour du Chef

— L'entrée —

A choisir parmi nos entrées

— Le poisson —

A choisir parmi nos plats

— La viande —

A choisir parmi nos plats

— Le fromage —

Notre sélection

— Le dessert —

A choisir parmi nos desserts

69€ / personne



- Menu enfant jusqu'à 12 ans :
16€ - Un sirop, un plat au choix à la carte et deux boules de glace.

Service et TVA inclus