

## — 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 & focaccia

*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