

— Entrées —

— L'Aubergine confite à l'huile d'olive,
Stracciatella, pancetta grillée & crumble au romarin

Eggplant confit with olive oil, stracciatella, grilled pancetta & rosemary crumble

16€

— Le Melon Charentais,
En soupe froide au poivre de Timut & billes de melon rôties au beurre d'algues

Melon cold soup flavored with Timur berries, roasted melon balls with seaweed butter

14€

— La Tartelette
Aux pêches, tomates anciennes, fêta & pesto de menthe

Tartlet with peaches, tomatoes, feta cheese & mint pesto

15€

— Le tataki de Thon qualité 'Sashimi',
La cerise en émulsion, en pickles & gel

Tuna tataki & cherries variation

18€

- 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 tentacules d'Encornets,

Courgettes & tomates au pistou, sauce aïoli légère

Squids tentacles, zucchini & tomatoes with pistou, light garlic mayonnaise sauce

27€

— Le dos de Cabillaud rôti,

Crèmeux de pois chiches au sésame noir & yaourt aux herbes fraîches

Roasted cod, chickpeas cream flavored with black sesam, yogourt and fresh herbs sauce

30€

— Les Courgettes rondes,

Farcies à la ricotta, sauce tomate & crumble au Comté

Round zucchini stuffed with ricotta, tomato sauce & Comté cheese crumble

24€

— Le filet mignon de Porc Français,

Polenta crémeuse aux tomates confites, vierge de légumes & poivrons grillés

French pork tenderloin, creamy polenta with confit tomatoes, crunchy vegetables in olive oil & grilled red pepper

26€

— Le filet de Rumsteck

Servi saignant, pressé de pommes de terre à la sauge & jus au Porto

Beef rump steak served rare, sage flavored potatoes gratin, Porto gravy

30€

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



— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides

Cheeses selection

11€

— Desserts —

— L'Eclair

Confit de prunes & ganache à la vanille du Sri Lanka

Éclair filled with a vanilla cream, plums confit

12€

— La Tartelette

Figues fraîches, crème mascarpone à la pistache & biscuit steusel

Tartlet with fresh figs, pistacchio mascarpone cream & steusel biscuit

11€

— Le Chocolat

Ganache au chocolat noir & à la fève Tonka, pâte sucrée, caramel au beurre salé

Chocolate & tonka bean ganache, almond biscuit & salted butter caramel

13€

— L'île flottante

Crème anglaise au basilic & fraise fraîches

"Floating island" molten ball of egg white, basil custard & fresh strawberries

11€



— 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