

# Menu - 38€

## Entrées

Filet de Sardine, gelée d'escabèche et pickles de légumes  
*Sardine fillet, escabèche jelly, pickled vegetables*



Capuccino de petits pois, chips de lard et chantilly au curry  
*Pea cappuccino, curry whipped cream, cured bacon*



Foie gras maison cuit au sel & au muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés (supp.4€)  
*Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)*



Entrée du Jour - *Starter of the day*

## Plats

Tataki de magret de canard, pesto de tomates séchées, légumes du marché et pommes de terre grenailles  
*Duck Breast Tataki, pesto rosso, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes*



Filet de Dorade juste rôti, étuvée de fenouil au miel et à l'orange, risotto, sauce vierge  
*Lightly roasted sea bream fillet, braised fennel with honey and orange, risotto, sauce vierge*



Suprême de Volaille sauce au chorizo et crumble de légumes  
*Chicken supreme with chorizo sauce, vegetable crumble*



Plat du Jour - *Daily Spécial*

## Fromages

Sélection de fromages (supp.8€) / *Cheese plate*



## Desserts

**Précieux chocolat blanc coeur passion**

*Biscuit joconde, gelée passion, bavaois chocolat blanc*  
*Joconde biscuit, passion fruit jelly & white chocolate bavaois*



**Le finger citron**

*Appareil financier, gelée & mousse citron*  
*Financier sponge, lemon jelly & lemon mousse*



**2 boules de glaces artisanales**

*Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Rhum-Raisin*  
*2 scoops of ice cream : Vanilla, Chocolate, Raspberry, lemon, Rum Raisin*



Dessert du jour - *Dessert of the day*

# Menu - 54€

## Entrées

Fraîcheur de homard et de crabe, gaspacho de légumes printaniers

*Fresh crab and lobster, spring vegetable gazpacho*



Méli-mélo de Joue de bœuf et d'artichauts, condiments, vinaigrette aux herbes fraîches

*Méli-mélo of beef cheek and artichokes, condiments, fresh herb vinaigrette*



Foie gras maison cuit au sel & au muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés

*Homemade Foie Gras with Brioche Toast*



Entrée du Jour - *Starter of the day*

## Plats

Filet de Veau façon Gravlax, câpres et anchois, lentilles corail & tagliatelles de légumes

*Veal fillet gravlax-style, capers and anchovies, red lentils & vegetable tagliatelle*



Pavé de Sandre et ses coquillages, émulsion iodée, risotto à l'encre de seiche et mousseline de carotte

*Pike-perch fillet with shellfish, sea-flavored emulsion, squid ink risotto, carrot mousseline*



Plat du Jour - *Daily Spécial*

## Fromages

Sélection de fromages (**supp.8€**) / *Cheese plate*



## Desserts

### Le Fraisier

Biscuit sablé & pâte feuilletée, crème diplomate vanillée & crème citron, confit de fraises

*Shortbread biscuit & puff pastry, vanilla diplomate cream, lemon cream and strawberry compote*



### Le Chocolat

Biscuit croustillant cacao, coeur coulant caramel & mousse chocolat

*Crispy cocoa biscuit, molten caramel center & chocolate mousse*



Dessert du jour - *Dessert of the day*

# A la Carte

## Entrées

- Filet de Sardine, gelée d'escabèche, pickles de légumes..... 16€  
*Sardine fillet, escabèche jelly, pickled vegetables*
- Capuccino de petits pois, chips de lard et chantilly au curry..... 16€  
*Pea cappuccino, curry whipped cream, cured bacon*
- Foie gras maison cuit au sel & muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés ..... 20€  
*Homemade Foie Gras with Brioche Toast*
- Méli-mélo de Joue de bœuf et d'artichauts, condiments, vinaigrette aux herbes fraîches..... 20€  
*Méli-mélo of beef cheek and artichokes, condiments, fresh herb vinaigrette*
- Fraîcheur de homard et de crabe, gaspacho de légumes printaniers..... 24€  
*Fresh crab and lobster, spring vegetable gazpacho*

## Plats

- Tataki de magret de canard, légumes du soleil et pommes de terre grenailles..... 24€  
*Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes*
- Filet de Dorade juste rôti, étuvée de fenouil au miel et à l'orange, risotto, sauce vierge..... 26€  
*Lightly roasted sea bream fillet, braised fennel with honey and orange, risotto, sauce vierge*
- Suprême de Volaille sauce au chorizo et crumble de légumes..... 26€  
*Chicken supreme with chorizo sauce, vegetable crumble*
- Filet de Veau façon Gravlax, câpres et anchois, lentilles corail & tagliatelles de légumes..... 32€  
*Veal fillet gravlax-style, capers and anchovies, red lentils & vegetable tagliatelle*
- Pavé de Sandre et ses coquillages, émulsion iodée, risotto et mousseline de carotte..... 32€  
*Pike-perch fillet with shellfish, sea-flavored emulsion, squid ink risotto, carrot mousseline*



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local

# A la Carte

## Desserts

<b>Le Finger Citron</b> .....	10€
<i>Lemon finger</i>	
<b>Précieux chocolat blanc coeur passion</b> .....	10€
<i>Joconde biscuit, passion fruit jelly &amp; white chocolate bavarois</i>	
<b>Le Fraisier</b> .....	12€
<i>Strawberry Fraisier</i>	
<b>Le Chocolat</b> .....	12€
<i>Glaces artisanales /Ice Cream</i> .....	4/7/10€
<i>Vanille, Chocolat, Framboise / Vanilla, Chocolate, Raspberry</i>	
<b>Assiette de fromages</b> .....	8€
<i>Cheese plate</i>	

