

Menu - 38€

Entrées

Cappucino de courge et queues d'écrevisses, éclats de noisettes grillées

Pumpkin cappuccino with crayfish tails and toasted hazelnut pieces



Mousseline de carottes au gingembre, chips de jambon cru et son oeuf mollet

Ginger carrot mousseline, crispy cured ham and soft-boiled egg



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)



Plats

Tataki de magret de canard, pesto de tomates séchées, parmesan, légumes du marché et pommes de terre grenailles

Duck Breast Tataki, tomato pesto, mediterranean Vegetables, and baby Potatoes



Filet de dorade, butternut rôti et son risotto d'épautre, sauce beurre blanc à l'orange
Sea bream fillet, roasted butternut squash and spelt risotto, orange beurre blanc sauce



Joue de boeuf braisé au vin rouge, raviolis à la burrata et poêlée de champignons
Red wine-braised beef cheek, burrata ravioli and sautéed mushrooms



Carpaccio de Boeuf, pesto de tomates séchées, parmesan, salade et légumes du soleil
Beef carpaccio, pesto de tomates, parmesan cheese, mediterranean Vegetables



Salade de la Mer (cabillaud mariné aux agrumes, crevettes, tomates, avocat, mangue)
Seafood Salad (cod marinated in citrus fruits, shrimp, tomatoes, avocado, mango)



Epaule d'agneau de 7h et son jus de thym (supp.4€)
7-hour slow-cooked lamb shoulder with thyme jus

Fromages

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



Desserts

Le Citron

Tartelette, Ganache chocolat blanc et mousse citron

Tartlet with white chocolate ganache and lemon mousse



Flamme Poire

Biscuit amande/noisette, mousse poire et coeur caramel

Almond and hazelnut sponge, pear mousse and caramel centre



Le Chocolat (supp.2€)

Biscuit joconde dacquoise, ganache et crème chocolat, coulis de fruits rouges

Joconde dacquoise sponge, chocolate ganache and cream, red berry coulis



2 boules de glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Rhum-Raisin

2 scoops of ice cream : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Raspberry, Lemon, Rhum Raisin



Menu Enfant - 17.5€

jusqu'à 10 ans

kid menu until 10 years old

Poisson ou viande du moment accompagnés de légumes de saison et pommes grenailles



Fish or meat of the day, served with seasonal vegetables and baby potatoes.

1 boule de glaces artisanales

Vanille, Pistache, Chocolat, Framboise, Citron

1 scoop of ice cream

Vanilla, Pistachio, Chocolate, Raspberry, Lemon



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local

A la Carte

Entrées

Entrée du jour.....14€

Starter of the day

Cappucino de courge et queues d'écrevisses, éclats de noisettes grillées.....16€

Pumpkin cappuccino with crayfish tails and toasted hazelnut pieces

Mousseline de carottes au gingembre, chips de jambon cru et son oeuf mollet.....16€

Ginger carrot mousseline, crispy cured ham and soft-boiled egg

Foie gras maison cuit au sel & muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés20€

Homemade Foie Gras with Brioche Toast

Plats

Plat du jour.....24€

Dish of the day

Salade de la Mer (cabillaud mariné aux agrumes, crevettes, tomates, avocat, mangue).....24€

Seafood Salad (cod marinated in citrus fruits, shrimp, tomatoes, avocado, mango)

Carpaccio de Boeuf, pesto de tomates séchées, parmesan, salade et légumes du soleil.....24€

Beef carpaccio, pesto de tomates, parmesan cheese, mediterranean Vegetables

Tataki de magret de canard, pesto rosso, parmesan, légumes du soleil et pommes de terre grenailles....24€

Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes

Filet de dorade, butternut rôti et son risotto d'épautre, sauce beurre blanc à l'orange.....26€

Sea bream fillet, roasted butternut squash and spelt risotto, orange beurre blanc sauce

Joue de boeuf braisé au vin rouge, ravioles à la burrata et poêlée de champignons.....26€

Red wine-braised beef cheek, burrata ravioli and sautéed mushrooms

Epaule d'agneau de 7h et son jus de thym.....30€

7-hour slow-cooked lamb shoulder with thyme jus



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local

A la Carte

Desserts

Dessert du jour.....8€

Dessert of the day

Le Citron10€

Tartlet with white chocolate ganache and lemon mousse

Flamme Poire.....10€

Almond and hazelnut sponge, pear mousse and caramel centre

Le Chocolat12€

Joconde dacquoise sponge, chocolate ganache and cream, red berry coulis

Glaces artisanales / Ice Cream.....4/7/10€

Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Rhum-Raisin / Vanilla, Chocolate, Pistachio, Raspberry, Lemon, Rhum Raisin

Assiette de fromages.....8€

Cheese plate