

TENTATION | *TEMPTATION*

Amuse-Bouche | *Appetiser*

Selon le marché | *Depending on the daily market*

Entrée | *Starter*

Raviole de veau au pecorino et à l'huile de truffe blanche, bouillon de tomate et basilic

Veal ravioli with white truffle oil, tomato and basil broth

ou

Oeuf parfait, poêlée de girolles, parmesan en texture

Soft-boiled egg, fried chanterelle mushrooms, parmigiano

ou

Gambas juste saisies, salsa d'avocat, mangue, ananas et coriandre

Pan-fried gambas, avocado, mango, pineapple and coriander salsa

Plat | *Main Dish*

Pièce du boucher en croûte d'herbes, cocotte de légumes anciens glacés au miel

"Pièce du boucher" in crust of herbs, casserole of ancient vegetables glazed with honey

ou

Pavé de cabillaud, aubergine rôtie aux herbes, oignons-tiges grillés et pesto de roquette

Cod, aubergines roasted with herbs, grilled onions and arugula pesto

ou

Ballotine de volaille au thym citron, piperade et pommes de terre grenaille, jus corsé

Poultry ballotine with lemon thyme, "piperade" and Grenaille potatoes, gravy

Dessert | *Dessert*

Délice de pêche à la verveine sur un biscuit financier, coulis framboise

Peach "délice" with verbena, "financier" biscuit, raspberry coulis

ou

Tatin revisitée, caramel beurre salé et ganache montée au chocolat noir 70%

A new Tarte Tatin, salted butter caramel and 70% dark chocolate ganache

ou

Tiramisu au citron

Lemon tiramisu

	Price/pers	
6+	49€	
5	59€	<div style="background-color: #1a3d4d; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">With wine</div> <div style="border: 1px dashed #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">+20€/pers <i>(from 6 people)</i></div>
4	74€	
3	98€	
2	147€	

ÉPICURE | EPICUREAN

Amuse-Bouche | Appetiser

Selon le marché | Depending on the daily market

Entrée | Starter

Cœur de filet de saumon Gravlax, espuma aux baies roses et au citron vert

The heart of Gravlax salmon fillet, pink pepper and lime foam

ou

Les morilles au vin jaune, confites et en émulsion, fine ballottine de volaille et vinaigrette au jus

Morels with yellow wine, candied and in an emulsion, poultry ballotine and vinegar juice

ou

Œuf parfait, espuma de roquette et poutargue

Soft-boiled egg, arugula foam, bottarga

Plat | Main Dish

Pluma de cochon ibérique, risotto aux asperges sauvages, condiment à l'ail des ours

Iberian pig "Pluma", risotto with wild asparagus, wild garlic condiment

ou

Pavé de bar rôti, émulsion d'algues, pois gourmands à l'huile de courge, crème de patate douce

Roasted sea bass, seaweed foam, snow peas with pumpkin oil, sweet potato cream

ou

Côte de boeuf, crème fumée au foin, légumes racines rôtis au romarin

Rib of beef, smoked cream with hay, root vegetables roasted with rosemary

Dessert | Dessert

Le citron meringué, crémeux citron jaune et émulsion coco, meringue légère, citron confit

Lemon meringue, creamy lemon and coconut emulsion, light meringue, candied lemon

ou

Cheesecake revisité aux fraises & framboises, chantilly au basilic

Deconstructed cheesecake with strawberries and raspberries, basil whipped cream

ou

La fleur chocolat- praliné, mousse onctueuse et financier noisette, crème glacée au café

Praline-flavoured chocolate, creamy mousse, hazelnut biscuit, coffee ice cream

Mignardises | Miniatures

L'attention du Chef

The Chef's choice

	Price/pers	
6+	79€	With wine +25€/pers (from 6 people)
5	95€	
4	119€	
3	158€	
2	237€	