

LA CARTE SIGNATURE

POUR COMMENCER...



TATAKI DE THON IKEJIME* - 14



Lait De Tigre À La Mangue | Crumble À L'Ail Noir | Pickles D'Oignon | Cebette Grillée

Ikejime Tuna Tataki | Mango Tiger's Milk | Black Garlic Crumble | Onion Pickles | Grilled Spring Onion

SOMMITÉ DE CHOU-FLEUR GRILLÉ AU CHALUMEAU* - 11



Gel Myrtille | Crémeux De Chou-Fleur À L'Huile De Noisette | Huile Fumée | Tuile De Pain

Torch-Grilled Cauliflower Floret | Blueberry Gel | Hazelnut Oil Cauliflower Creamy Purée | Smoked Oil | Bread Tile

ESCALOPE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST - 17



Poêlée De Champignons | Crème De Vin Jaune | Guanciale | Croûton De Pain De Campagne

Pan-Seared South-West Foie Gras | Sautéed Mushrooms | Vin Jaune Cream | Guanciale | Country Bread Crouton

LA SUITE...

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE* - 23



Cannelloni De Courgette Au Fromage Frais Et Ciboulette | Condiment Tomate Et Ail Confit | Sauce Vierge

Zucchini Cannelloni with Fresh Cheese and Chives | Tomato and Confit Garlic Condiment | Vierge Sauce

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT - 35



Purée D'Artichaut | Prune Et Pruneau | Sauce Morille

Fricassee of Sweetbreads | Artichoke Purée | Plum and Prune | Morel Sauce

FILET MIGNON DE PORC - 21



Figue Fraîche | Purée De Pois Cassé Au Beurre Noisette | Compotée De Figue | Jus De Viande

Pork Tenderloin | Fresh Fig | Split Pea Purée with Brown Butter | Fig Compote | Meat Jus

POLENTA CRÉMEUSE AU GRANA PADANO * - 19



Tomates Cerises Confitées À L'Ail | Tagliatelles De Courgettes | Sauce Vierge | Prunes Rôties | Croûtons

Creamy Grana Padano Polenta | Garlic-Confited Cherry Tomatoes | Zucchini Tagliatelle | Sauce Vierge | Roasted Plums | Croutons

POUR FINIR...*

NOISETTE DE CASTILLONNÈS - 11



Coque Chocolat au Lait | Praliné | Mousse Noisette | Caramel Beurre Salé

Praline | Hazelnut Mousse | Salted Butter Caramel

PAVLOVA DOUCEUR VANILLE ET RAISIN - 11



Meringue Suisse Croustillante | Onctueuse Ganache Montée Vanille Bourbon | Gel Citron | Raisins Frais | Sorbet Mangue

Fine White Chocolate Shell | Mango Insert with Airy Ganache

MILLEFEUILLE - 12



Crème Pâtissière Vanille Bourbon & Rhum Ambré | Chantilly Mascarpone Pistache | Gel Framboise & Éclat D'Amande

Bourbon Vanilla and Amber Rum Pastry Cream | Pistachio Mascarpone Chantilly | Raspberry Gel and Almond Shards

LE TRIO DE FROMAGES - 11



Nous Consulter Please Ask Us



DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU JEUDI, VENDREDI & SAMEDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

MENU DU JOUR
MENU ENFANT

ENTRÉE, PLAT, DESSERT -19 + VERRE DU JOUR (10CL) - 4
ENTRÉE* & PLAT* SIGNATURE + DESSERT DU JOUR -18

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous transporter par un voyage culinaire unique avec notre Menu Dégustation, une expérience en 5 ou 7 temps où l'improvisation et l'inspiration de notre cheffe Anaïs se marient aux trésors du marché.

Let yourself be carried away on a unique culinary journey with our Tasting Menu, a 5 or 7-course experience where our chef Anaïs's improvisation and inspiration blend with the treasures of the market

100% Surprise, 100% Plaisir.

5 TEMPS - 59

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON OU VIANDE
FROMAGE
DESSERT

7 TEMPS - 76

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON & VIANDE
FROMAGE & PRÉ DESSERT
DESSERT

Laissez-vous guider avec notre sélection de 3 verres pour parfaire l'expérience (+35€) / pers
ou sélection de 4 verres (+41€) / pers

Afin de préserver l'harmonie de l'expérience, le menu est suggéré pour l'ensemble de la table.

Votre confort et votre satisfaction sont nos priorités. Veuillez nous faire part de vos allergies, intolérances et préférences alimentaires. Nous adapterons votre plat avec le plus grand soin.

For a harmonious and personalized experience, this menu is suggested for all guests
Your comfort and satisfaction are our priorities. Please share your allergies, intolerances, and dietary preferences with us so that we can provide you with a tailored experience

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

MENU 19

du jour*

*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.

*servi le midi uniquement
sauf les dimanches et
jours fériés

SEMAINE DU 14.09

ENTRÉE

COMME UN ŒUF COCOTTE

Champignons Et Emmental Râpé, Champignons À Cru.

Egg Cocotte Style With Mushrooms And Grated Emmental, Served With Raw Mushrooms

PLAT

ÉMINCÉ DE DINDE OU POISSON SELON ARRIVAGE

Sauce Coco-Curry, Riz Basmati À L'Origan Et Ananas Poêlé

Sliced Turkey Or Catch Of The Day, Coconut-Curry Sauce, Origan-Infused Basmati Rice, And Sautéed Pineapple

DESSERT

BARRE EXOTIQUE COCO & MANGUE

Biscuit Moelleux Madeleine, Mousse Légère À La Mangue & Crémeux À La Noix De Coco.

Exotic Coconut And Mango Bar, Soft Madeleine Sponge, Light Mango Mousse, And Creamy Coconut Layer

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.- MENU SERVI AU DÉJEUNER DE 12H00 À 13H15-DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

MODE DE PAIEMENTS ACCEPTES : CARTE BANCAIRES (VISA, MASTERCARD, SANS CONTACT, AMERICAN EXPRESS) - ESPÈCES - TITRE RESTAURANT
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES