

La Carte Signature

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 43€

Entrée + Plat | Plat + Fromage ou Dessert 35€

Menu Enfant* | Entrée* - Plat* - Dessert du Jour 18€



Pour commencer...

TATAKI DE THON IKEJIME*



Lait De Tigre À La Mangue | Crumble À L'Ai 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*



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

Torch Grilled Cauliflower Floret | Blueberry Gel | Hâzelinut Oil Cauliflower Creamy Putrée | Smoked Oil | Bread Tire

ESCALOPE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST - (+5€)



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*



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

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

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT (+ 10€)



Purée D'Artichaut | Prune Et Pruneau | Sauce Morille

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

FILET MIGNON DE PORC



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 *



Tomates Cerises Confites 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 | Croûtons

Pour finir...*

LE TRIO DE FROMAGES



Nous Consulter [Please Ask Us](#)

NOISETTE DE CASTILLONNÈS



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

Praliné | Hazelnut Mousse | Salted Butter Caramel

PAVLOVA DOUCEUR VANILLE ET RAISIN



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

Fine White Chocolate Shell | Mango Insert with Airy Ganache

MILLEFEUILLE



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



DISPONIBLE A TOUT MOMENT

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous transporter par un voyage culinaire unique avec notre Menu Dégustation, une expérience en 5 ou 6 temps où l'improvisation et l'inspiration de notre cheffe Anais 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 Anais'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

6 TEMPS - 68

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON
VIANDE
FROMAGE
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



MENU 19€

PRÉLUDE

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

*servi le midi uniquement sauf
les dimanches et jours fériés

SEMAINE DU 21.09

ENTRÉE

FLAN DE POIVRON

Emmental Râpé, Jeunes Pousses, Vinaigrette À L'Ail

Pepper And Grated Emmental Flan, Young Salad Greens, Garlic Vinaigrette

PLAT

POISSON SELON ARRIVAGE OU VOLAILLE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE

Risotto De Coquillettes Au Parmesan, Crème De Pesto,
Pousses De Soja En Vinaigrette À L'Ail

Daily Catch Of Fish Or Slow-Cooked Poultry, Pesto Cream,
Soybean Sprouts In Garlic Vinaigrette, Coquillettes Pasta "Risotto"
With Parmesan

DESSERT

TIRAMISU AU CAFÉ

Crumble De Cacao Et Caramel Au Beurre Salé

Coffee Tiramisu, Cocoa Crumble, And Salted Butter Caramel

Vin du jour — 10 cl : rouge, blanc ou rosé — 4 €

Espresso — 2 €

Formule Déjeuner : Menu, 1 verre de vin & 1 café — 25 €

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION