

Les entrées / starters

Saumon 16 €

Saumon gravlax, marinade ponzu à l'orange et pickles du jardin (5, 7, 8, 11)
Salmon gravlax, orange and ponzu marinade, pickles of the garden

Tomate 16 €

Steak de tomate, stracciatella à la truffe d'été, tomates cerise confites et pesto de pignon de pin (2, 9)

Tomato steak, summer truffle stracciatella, candied cherry tomatoes and pine nut pesto

Ceviche 16 €

Ceviche du moment, émulsion acidulée et segment de mangue grillé (7, 8)
Ceviche of the moment, bright emulsion and grilled mango slice

Les plats / main courses

Filet de Bœuf 28€

Médaille de filet de bœuf, carottes glacées, poudre de noisette merken et jus de bœuf (2, 4, 9)*
Beef filet medallion, glazed carrots and beef jus.

Pêche du jour 28 €

Poisson sélectionné par le chef, billes de courgettes marinées au pesto de fleurs, coulis d'épinard sautés et sauce au vin jaune (7, 9)*
Fish choosed by the chef, zucchini balls marinated in flower pesto, sauted spinach coulis and yellow wine sauce.

Pigeon 34 €

Pigeon légèrement rôti à la flamme, salade de haricots verts tiède, enokis et émulsion de poivrons rouges (4, 9)*
Flame-roasted pigeon, warm green bean salade, enokis mushrooms and red pepper emulsion .

*(Supplément de 6 euros pour les menus en 3 et 4 services /
An additionnal charge of 6 euros applies to 3 and 4 course menus)*

Les fromages / cheese

Fromage 14€

Sélection de trois fromages, fruits secs et miel (2, 13)

Three-cheese selection with nuts, dried fruits and honey

(Supplément de 2 euros pour les menus en 3 services /

An additional charge of 2 euros applies to 3 course menus)

Les desserts / desserts

Coco 12 €

*Gâteau à la noix de coco, crème coco, ganache chocolat blanc
et coulis de framboises (1, 5, 9)*

*Coconut cake, coconut cream, white chocolate ganache,
and raspberry coulis*

Baba 12 €

*Baba au rhum, nectarines confites au sirop verveine
Et crème anglaise montée (1, 5, 9)*

*Rum baba with candied nectarines in verbena syrup
and whipped crème anglaise*

Exotique 12 €

*Mousse mangue passion, brunoise d'abricot, éclats de meringue,
coulis de mangue et curcuma (5, 9)*

*Mango and passion fruit mousse, apricot brunoise,
meringue shards and mango turmeric coulis*

**Les origines des viandes et poissons sont affichées au restaurant.
The origins of the meat and fish are displayed in the restaurant.*

Liste des allergènes

1. *Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales.*
2. *Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.*
3. *Crustacés et produits à base de crustacés.*
4. *Céleri et produits à base de céleri.*
5. *Œufs et produits à base d'œufs.*
6. *Moutarde et produits à base de moutarde.*
7. *Poissons et produits à base de poissons.*
8. *Soja et produits à base de soja.*
9. *Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).*
10. *Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.*
11. *Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*
12. *Lupin et produits à base de lupin*
13. *Arachides et produits à base d'arachide*
14. *Mollusques et produits à base de mollusques*