



MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 10 EUR

DESSERT

MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE
LÉGUMES DE SAISON



SIROP



1 BOULE DE GLACE



Entrées



LA TARTELETTE

€18

AUX LÉGUMES GRILLÉS, CRÈME DE CHÈVRE DE SAIGNON,
CROQUANT DE PARMESAN

GRILLED VEGETABLE TARTLET, GOAT CHEESE CREAM,
CRUNCHY PARMESAN



LA PÊCHE DU JOUR

€19

DE MÉDITERRANÉE, LÉGÈREMENT FUMÉE, MOULES, POMME DE
TERRE CONFITE AU SAFRAN, SOUPE DE POISSON DE ROCHE,
TROPÉZIENNE RAFRAÎCHIE À L'ANETH ET SALADE DE FENOUIL

MEDITERRANEAN CATCH OF THE DAY, LIGHTLY
SMOKED, MUSSELS, SAFFRON-INFUSED CONFIT
POTATOES, ROCKFISH SOUP, TROPEZIENNE CAKE WITH
DILL AND FENNEL SALAD

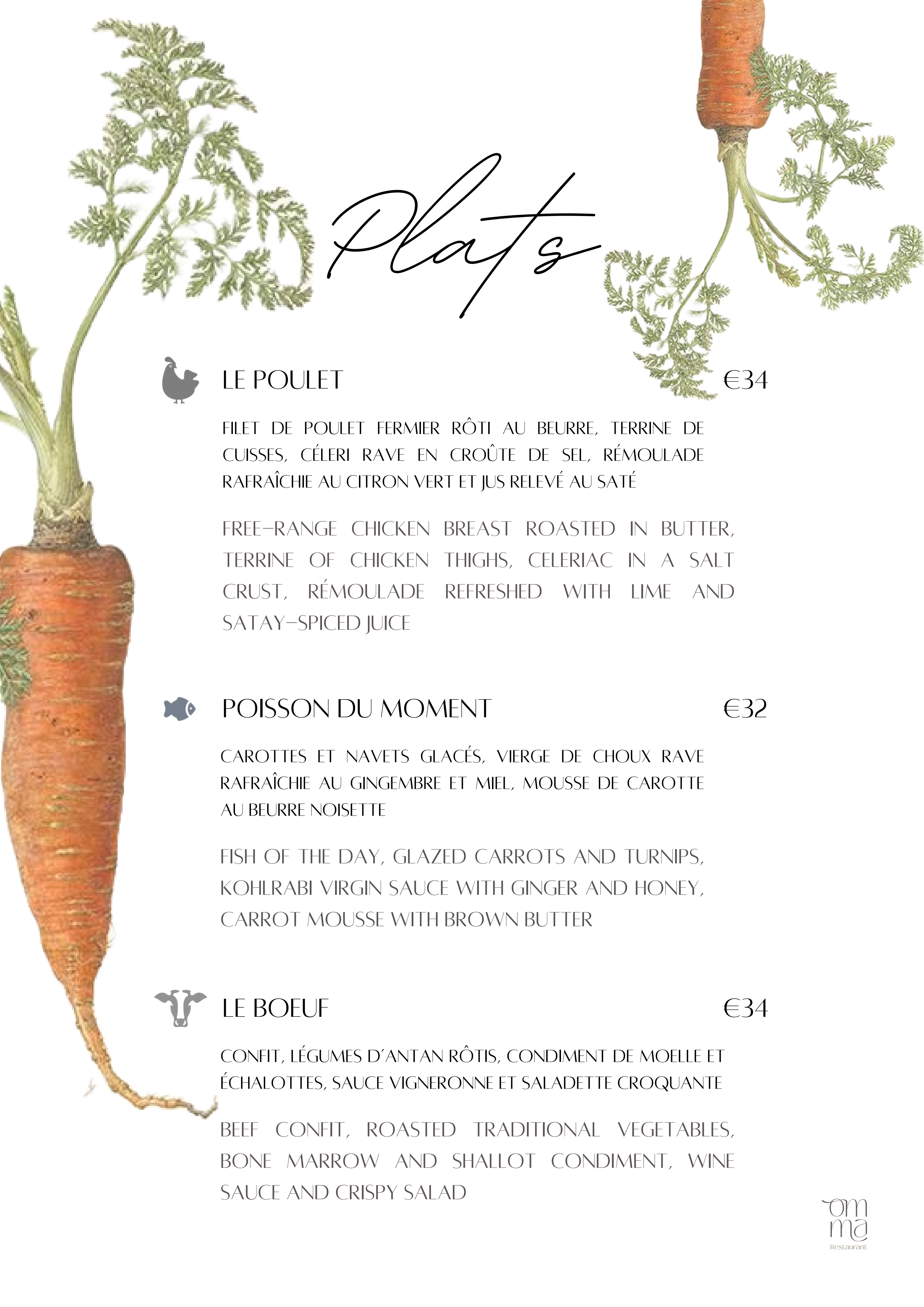


LE CHAMPIGNON

€18

CHAMPIGNONS RÔTIS, TERREAU VÉGÉTAL À L'OLIVE NOIRE,,
MOUSSE DE CÈPE ET BOUILLON DE CHAMPIGNON

ROASTED MUSHROOMS, BLACK OLIVE CRUNCH,
MUSHROOM MOUSSE AND BROTH



Plats



LE POULET

€34

FILET DE POULET FERMIER RÔTI AU BEURRE, TERRINE DE CUISSES, CÉLERI RAVE EN CROÛTE DE SEL, RÉMOULADE RAFRAÎCHIE AU CITRON VERT ET JUS RELEVÉ AU SATÉ

FREE-RANGE CHICKEN BREAST ROASTED IN BUTTER, TERRINE OF CHICKEN THIGHS, CELERIAC IN A SALT CRUST, RÉMOULADE REFRESHED WITH LIME AND SATAY-SPICED JUICE



POISSON DU MOMENT

€32

CAROTTES ET NAVETS GLACÉS, VIERGE DE CHOUX RAVE RAFRAÎCHIE AU GINGEMBRE ET MIEL, MOUSSE DE CAROTTE AU BEURRE NOISETTE

FISH OF THE DAY, GLAZED CARROTS AND TURNIPS, KOHLRABI VIRGIN SAUCE WITH GINGER AND HONEY, CARROT MOUSSE WITH BROWN BUTTER



LE BOEUF

€34

CONFIT, LÉGUMES D'ANTAN RÔTIS, CONDIMENT DE MOELLE ET ÉCHALOTTES, SAUCE VIGNERONNE ET SALADETTE CROQUANTE

BEEF CONFIT, ROASTED TRADITIONAL VEGETABLES, BONE MARROW AND SHALLOT CONDIMENT, WINE SAUCE AND CRISPY SALAD



Desserts



LE CHOCOLAT

€14

GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT NOIR, CRÉMEUX AU WHISKY, STREUSEL CACAO ET ESPUMA AU PARFUM DE CIGARE

CHOCOLATE

LIGHT DARK CHOCOLATE GANACHE, WHISKY CREAM, COCOA STREUSEL AND CIGAR-FLAVOURED ESPUMA

LA FIGUE

€12

RÔTIE AU PORTO, CRÉMEUX DE PANAI, RAISINS DE PROVENCE, GEL AUX ÉPICES DOUCES ET SABLÉ BRETON

FIG ROASTED IN PORT WINE, PARSNIP CREAM, FRESH GRAPES, SPICED GEL AND BRETON SHORTBREAD



LES AGRUMES

€12

TARTE AU CITRON, CONFIT DE CLÉMENTINE, AGRUMES, MAIN DE BOUDDHA, CITRON CAVIAR, BAIES ROSES ET SORBET CITRON

LEMON TART, CLEMENTINE CONFIT, CITRUS FRUITS, BUDDHA'S HAND, LEMON CAVIAR, PINK PEPPERCORNS AND LEMON SORBET

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX AU

€12

LAIT CRU DE LA FERME DE LA CABRIOLE