

Nos ENTRÉES

Tartare de thon, pomme citronnée 16€
Tuna tartar, apple with lemon juice

Burrata et tomates anciennes 17€
Burrata and tomatoes

Foie gras de canard mi-cuit 19€
Duck foie gras mid-cook

Bonbon de chèvre et jambon cru 17€
Goat cheese and ham

Escalope de foie gras 19€
Foie gras escalope

Cuisses de grenouille 16€
Frog legs in parsley

Nos Plats

Filet de turbot rôti, crème de corail et combava 26€

Roasted turbot fillet

Saint-Jacques poêlées et mousseline de brocoli 27€

Half cooked salmon, curry and combava lime

Souris d'agneau confite aux épices douces 26€

Slow cook lamb shank in mid-spices

Filet de bœuf, jus corsé aux cèpes 29€

Beef fillet, cep sauce

Linguine aux gambas flambées au pastis 25€

Linguine with prawns flambéed in pastis

Magret de canard rôti, caramel safrané 27€

Roasted duck breast, saffron caramel

Daurade royale entière grillée, pesto frais 25€

Royal sea-bream grilled, fresh pesto

Nos Desserts 9€

Profiteroles au chocolat

Chocolate profiteroles

Baba au rhum

Rum Baba

Moelleux au chocolat

Chocolate cream filled chocolate cake

Trilogie Gourmande

Glace 3€ la boule (+3€ sup alcool)

Ice cream 3€/scoop (+3€ alcohol)

Sélection de fromages

Selection of cheeses

Notre Menu

(Hors suppléments - *Except supplements*)

Entrée + Plat + Dessert = 40 €

Starter + Main Course + Desert

Nos Entrées

Tartare de thon, pomme citronnée

Tuna tartar, apple with lemon juice

Burrata et tomates anciennes

Burrata and tomatoes

Foie gras de canard mi-cuit (supp 5€)

Duck foie gras mid-cook

Bonbon de chèvre et jambon cru

Goat cheese and ham

Escalope de foie gras (supp 5€)

Foie gras escalope

Cuisses de grenouille

Frog legs in parsley

Nos Plats

Filet de turbot rôti, crème de corail, combava
Roasted turbot fillet

Saint-Jacques poêlées et mousseline de brocoli
Half cooked salmon, curry and combava lime

Souris d'agneau confite aux épices douces
Slow cook lamb shank in mid-spices

Filet de bœuf, jus corsé aux cêpes (supp 5€)
Beef filet, cep sauce

Linguine aux gambas flambées au pastis
Linguine with prawns flambéed in pastis

Magret de canard rôti, caramel safrané
Roasted duck breast, saffron caramel

Daurade royale entière grillée, pesto frais
Royal sea-bream grilled, fresh pesto

Nos Desserts

Au choix dans notre carte
Consult our restaurant menu

Notre MENU DÉJEUNER 19,90€

Our Lunch Menu

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Proposé du Lundi au Vendredi midi hors jours fériés
Consultez notre ardoise

STARTER + MAIN COURSE + DESERT

*From Monday to Friday - Excluding public holidays
Consult our slate*

Notre MENU ENFANT 13€

1 sirop à l'eau + Nuggets de poulet
ou steak haché + 1 glace 2 boules

1 water sirup + Chicken nuggets or steak + Ice cream 2 balls