



MENU PLAISIR

49€

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

**MAKI DE POIREAUX, TENTACULES DE POULPE ET VINAIGRETTE AUX
NOISETTES DE LA GRANDE VOUE**

MAKI OF LEEKS, OCTOPUS TENTACLES AND GRANDE VOUE HAZELNUT VINAIGRETTE

*

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT
MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG**



**NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES
PEARLY COD , PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSELS TARTARE**

*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU (ORIGINE FRANCE) ET MOZZARELLA, PESTO
DE CORIANDRE ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

**TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK (FROM FRANCE) AND MOZZARELLA,
CORIANDER PESTO AND SEASONAL VEGETABLES**

**DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE
LEMON AND OREGANO TARTLET DUO**

*

**LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE
CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET**





MENU TENTATION

65€

ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING 26€

(3 VERRES DE 12.CL / 3 GLASSES OF 12.5CL)

**TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT, COPEAUX DE FENOUIL
EN SALADE**

**TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO, SHAVINGS OF
FENNEL SALAD**



**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE À L'HUILE DE TRUFFE,
JUS FORESTIER**

VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE



**L'ENTREMET NOISETTE DE LA GRANDE VOVE
LA GRANDE VOVE HAZELNUT ENTREMET**





ENTRÉES / STARTERS

**MAKI DE POIREAUX, TENTACULES DE POULPE ET VINAIGRETTE AUX
NOISETTES DE LA GRANDE VOVE**

MAKI OF LEEKS, OCTOPUS TENTACLES AND GRANDE VOVE HAZELNUT VINAIGRETTE

18€

*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ŒUF FRIT

MUSHROOM CREAM SOUP WITH FRIED EGG

18€

*

TARTARE DE DORADE, GRANNY SMITH ET AVOCAT, COPEAUX DE FENOUIL EN SALADE

TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH AND AVOCADO, SHAVINGS OF FENNEL SALAD

21€



PLATS / MAIN COURSES

NACRÉ DE CABILLAUD, MARINIÈRE PERLÉE À L'ANETH, TARTARE DE MOULES

PEARLY COD, PEARL MARINIÈRE WITH DILL, MUSSEL TARTARE

29€

*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU (ORIGINE FRANCE) ET MOZZARELLA, PESTO
DE CORIANDRE ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

*TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK (FROM FRANCE) AND MOZZARELLA,
CORIANDER PESTO AND SEASONAL VEGETABLES*

29€

*

**PAVÉ DE NOIX DE VEAU FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE À L'HUILE DE TRUFFE,
JUS FORESTIER**

VEAL STEAK ROSSINI STYLE, MOUSSELINE WITH TRUFFLE OIL, FOREST JUICE

36€





FROMAGES / CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CHUTNEY ET FRUITS SECS

SELECTION OF CURED CHEESES

CHUTNEY AND DRY FRUITS

15€



DESSERTS

DUO CITRON-ORIGAN EN TARTELETTE

LEMON AND OREGANO TARTLET DUO

12€

*

L'ENTREMET NOISETTE DE LA GRANDE VOVE

LA GRANDE VOVE HAZELNUT ENTREMET

15€

*

LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE

CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET

12€

