

MENU PLAISIR

49€

ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING 26€

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

**BETTERAVE MARINÉE, CRÈME DE RAIFORT, SAUMON GRAVLAX
ET HUILE DE PERSIL**

**MARINATED BEETROOT, HORSERADISH CREAM, GRAVLAX SALMON
AND PARSLEY OIL**

*



**VERSION CONTEMPORAINE DE L'ÎLE FLOTTANTE,
GASPACHO, CRÉMEUX MOZZARELLA**

**CONTEMPORARY VERSION OF THE FLOATING ISLAND,
GASPACHO, CREAMY MOZZARELLA**

*



**CARPACCIO DE TOMATES, CRÈME BURRATA MASCARPONE ET PESTO BASILIC
TOMATO CARPACCIO, BURRATA MASCARPONE CREAM AND BASIL PESTO**

CANETTE À L'ORANGE

DUCK WITH ORANGE SAUCE

*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU ET MOZZARELLA, PESTO DE CORIANDRE
ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

**TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK AND MOZZARELLA, CORIANDER PESTO
AND SEASONAL VEGETABLES**

*



RISOTTO AUX LÉGUMES ET MAGRET FUMÉ

VEGETABLE RISOTTO WITH AND SMOKED DUCK BREAST



DUO CITRON-BASILIC EN TARTELETTE

LEMON AND BASIL TARTLET DUO

*



LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE

CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET

*



CHEESE CAKE MYRTILLE

CHEESE CAKE BLUEBERRY



PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.





MENU TENTATION

65€

ACCORD METS ET VINS / WINE AND FOOD PAIRING 26€
(3 VERRES DE 12.CL / 3 GLASSES OF 12.5CL)



ST JACQUES, NUAGE DE CHOUX FLEUR ET HUILE VERTE
SCALLOPS, CLOUD OF CAULIFLOWER AND GREEN OYSTER

*

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, COULIS FRAISE RHUBARBE ET BRIOCHE
HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH STRAWBERRY RHUBARB COULIS AND BRIOCHE



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

*

NACRÉ DE CABILLAUD SUR L'IDÉE D'UNE BOUILLABAISSE
PEARL-FINISHED COD FILLET WITH THE IDEA OF A BOUILLABAISSE



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
RED FRUITS PAVLOVA

*



CAFÉ GOURMAND
COFFEE WITH MINI DESSERTS

*



FINGER FRAMBOISE ET CITRON VERT
RASPBERRY AND LIME FINGER



PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.



ENTRÉES / STARTERS



CARPACCIO DE TOMATES, CRÈME BURRATA MASCARPONE ET PESTO BASILIC
TOMATO CARPACCIO, BURRATA MASCARPONE CREAM AND BASIL PESTO

18€

*

**VERSION CONTEMPORAINE DE L'ÎLE FLOTTANTE,
GASPACHO, CRÉMEUX MOZZARELLA**
*CONTEMPORARY VERSION OF THE FLOATING ISLAND,
GASPACHO, CREAMY MOZZARELLA*

18€

*

**BETTERAVE MARINÉE, CRÈME DE RAIFORT, SAUMON GRAVLAX ET HUILE DE
PERSIL**
*MARINATED BEETROOT, HORSERADISH CREAM, GRAVLAX SALMON AND PARSLEY
OIL*

20€

*

ST JACQUES, NUAGE DE CHOUX FLEUR ET HUILE VERTE
SCALLOPS, CLOUD OF CAULIFLOWER AND GREEN OYSTER

21€

*

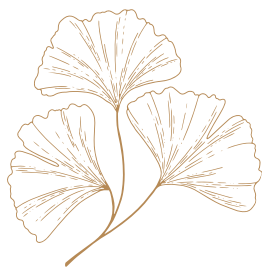
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, COULIS FRAISE RHUBARBE ET BRIOCHE
*HOME-MADE MICUIT FOIE GRAS WITH STRAWBERRY RHUBARB COULIS AND
BRIOCHE*

22€



PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.



PLATS / MAIN COURSES



RISOTTO AUX LÉGUMES MAGRET FUMÉ
VEGETABLE RISOTTO AND SMOKED DUCK BREAST

24€

*

CANETTE À L'ORANGE
DUCK WITH ORANGE SAUCE

26€

*

NACRÉ DE CABILLAUD SUR L'IDÉE D'UNE BOUILLABAISSE
PEARL-FINISHED COD FILLET WITH THE IDEA OF A BOUILLABAISSE

29€

*

**TOURNEDOS DE BAVETTE D'ALOYAU ET MOZZARELLA, PESTO DE CORIANDRE
ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON**

*TOURNEDOS OF ALOYAU FLANK STEAK 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€



PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.



FROMAGES / CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CHUTNEY ET FRUITS SECS

CURED CHEESES SELECTION

CHUTNEY AND DRY FRUITS

15€



DESSERTS



DUO CITRON-BASILIC EN TARTELETTE

LEMON AND BASIL TARTLET DUO

12€

*



LE CHOCOLAT ET LE CÉLERI, SORBET POMME VERTE

CHOCOLATE AND CELERY, GREEN APPLE SORBET

12€

*



CHEESE CAKE MYRTILLE

CHEESE CAKE BLUEBERRY

12€

*



CAFÉ GOURMAND

COFFEE WITH MINI DESSERTS

14€

*



FINGER FRAMBOISE ET CITRON VERT

RASPBERRY AND LIME FINGER

14€

*



OPÉRA CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME TORRÉFIÉ

DARK CHOCOLATE AND ROASTED SESAME OPERA

14€

*



PAVLOVA FRUITS ROUGES

RED FRUITS PAVLOVA

14€



PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

DISH VEGETARIAN OR AVAILABLE IN A VEGETARIAN OPTION.



ENFANTS / FOR KIDS

MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR
3-COURSE MENU TO CHOOSE IN THE PLEASURE MENU

Servi en portion enfant / Served in kids portions



MENU "BAMBINO"

POUR LES MOINS DE 12 ANS / UNDER 12 YEARS OLD

16 €

PLATS / MAIN COURSES

POISSON OU VOLAILLE, GARNITURE À VOIR AVEC LE CHEF
FISH OR POULTRY, GARNISH TO BE AGREED WITH THE CHEF

DESSERTS :

UNE OU DEUX BOULES DE GLACE

ONE OR TWO ICE-CREAM SCOPE

OU OR

DESSERT À LA CARTE

À LA CARTE DESSERT

