


Entrées / Starters

Chou fleur rôti - Vinaigrette de légumes racines - Crème chou et sésame

Roasted cauliflower – roots vegetables vinegar - It's cream and sesame 

19 €

Saumon mariné par nos soins à l'aneth - Salade croquante - Sauce agrumes

Home made marinated salmon – crispy salad - citrus dressing

24 €

Foie gras de canard cuit au naturel - Pain de campagne grillé - Chutney de figues

Duck foie gras – toasted farmer bread – figs chutney

32€

Plat Signature/Signature Dish

Ravioli de homard et poireaux fondants - Jus de crustacés émulsionné

Lobster ravioli and tender leek - foamy shell fish sauce

32 €

Ceviche de thon épicé - Avocat - Pois gourmand - Quinoa croustillant


Spicy tuna ceviche – avocado – sugar peas – crispy quinoa

26€

Plats / Main Dishes

Plat Signature/Signature Dish

Risotto cuisiné à l'italienne à la truffe d'automne - Jus de veau ou huile d'olive

Italian parmesan risotto with autumn truffle - veal sauce or olive oil 

38€

La Mer/From the Sea

Filet de Saint Pierre à la plancha - Artichauts violets et tomates séchées

Jus de bouillabaisse

John Dory fish from the griddle in bouillabaisse juice -artichokes and dried tomatoes

40€

Pavé de loup de ligne cuit sur la peau - Brocoli de pays - Céleri rave

Jus corsé à l'orange

Seabass – local broccoli – celeriac

42€

La Terre/From the Land

Filet de bœuf à la fleur de sel - Sauce Bordelaise
Pommes grenailles - Courgettes locales et sa fleur frite
Grilled beef fillet – bordelaise sauce -small potatoes – local zucchini and it's fried flower
44 €

Carré d'agneau rôti simplement - Jus au thym - Polenta gratiné à la tomate mure
Rack of lamb with thyme – Gratined tomato polenta
44 €

Fromages /Cheese

15€

Assiette de fromages – bouquet de salades – fruits secs
Platter of cheese – tender salad – dried fruit

Desserts

16€

Tartelette au citron parfum Combava- Meringues craquantes -sorbet basilic
Lemon tart – crunchy meringue and basil sorbet

Mousse au chocolat amer – Noisette croustillante – Crème parfumée fève tonka
Chocolate mousse – crispy hazelnut cuts – cream tonka flavoured

Pannacotta à la fleur d'oranger – kiwi – raisin rouge et blanc
Orange blossom pannacotta – kiwi – red and white grapes

Crème caramel à la vanille (pour 2 personnes)
Bourbon vanilla caramel cream (for 2 peoples)
24€