

# Pour sa Carte d' Eté 2023 le Chef Noël vous propose ses produits du marché

## À PARTAGER TO SHARE

Aranchini à la truffe  
*Black truffle arancini*  
15

Barbajuan  
*Fried chard ravioli*  
15

Beignets de fleurs de courgettes  
*Fried zucchini flowers*  
15

Houmous  
Cumin / piment d'espelette  
*Humus / cumin and espelette pepper*  
14

## LES ENTRÉES STARTERS

Saumon mariné gravlax à l'algue nori, parfum d'anis  
crème raifort, fenouil cru aux sésames  
*Marinated gravlax salmon and nori seaweed,  
horseradish cream, raw fennel and sesame seeds*  
28

Ceviche de Daurade royale  
avocat, fruit de passion, jus de concombre acidulé  
*Sea bream ceviche, avocado  
passion fruit and cucumber juice*  
26

Ravioli de Homard, poireaux fondants  
jus de crustacés émulsionné  
*Lobster ravioli  
tender leek, foamy shellfish sauce*  
29

Foie gras de canard cuit au naturel  
Chutney de mangue, pain de campagne grillé  
*Duck Foie gras, mango chutney  
Toasted farmer bread*  
29

## FROMAGES et DESSERTS CHEESE & DESSERT

Assiette de fromages  
*Platter of cheese*  
14

Tiramisu classique, crème glacée au chocolat noir  
*The classical Tiramisu, dark chocolate ice cream*  
15

Allumette glacée aux framboises, crème légère et glace vanille  
*"Allumette glacée", icing, custard and vanilla ice cream*  
15

Tarte au fromage blanc, fruits frais, compote et sorbet fraise  
*Fine cottage cheese tart, fresh fruit, stewed strawberries and sorbet*  
15

Baba au rhum tradition, Chantilly à la vanille  
*Traditionnel rhum baba, vanilla whipped cream*  
15

## PLATS MAIN COURSE

Risotto cuisiné à l'italienne - Asperges verte - Jus de Veau  
*Italian Parmesan Risotto - green Asparagus - Veal Sauce*  
32

Ravioli de Homard - Poireaux fondant - jus de crustacés émulsionné  
*Lobster Ravioli - Tender leek - foamy Shellfish sauce*  
34

Filet de boeuf à la fleur de sel - sauce Bordelaise - légumes du marché  
*Beef fillet - Bordelaise sauce - Today's market vegetables*  
46

Carré d'Agneau rôti simplement - jus au thym - légumes du marché  
*Roasted Rack of lamb from the Alps - Today's market vegetables*  
44

*Certains plats ou garnitures peuvent changer selon le marché du jour  
Some dishes or side dishes may change according the daily market*