



## ENTREES

Tartelette végétarienne façon tsatsiki au curry vert

----- 19 €

Filet de maquereau cuit en escabèche, aloe vera, pickles de carottes noires

----- 21 €

Bœuf mariné en tataki, sorbet poivron et piment d'espelette

----- 24 €

Tourteau à l'estragon, compotée de pêches blanches, crème d'avocat

----- 26 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## POISSONS

Daurade royale rôtie, céleri glacé Granny Smith

-----36 €

Mi-cuit de thon rouge, quinoa en risotto, sésame noir

----- 37 €

Rouget barbet poêlé, légumes verts de saison, crème de moutarde à l'ancienne

----- 38 €

Homard bleu, symphonie de betteraves en texture et son jus de tête

----- 47 €

## VIANDES

Cigare d'épaule d'agneau confite, crème d'artichaut, courgette croquante

----- 38 €

Faux-filet de bœuf de Bavière maturé, déclinaison de petits pois

-----39 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, caviar d'aubergines à l'ail et basilic, jus court

-----42 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

-----18 €

## DESSERTS

Café gourmand

-----12 €

Ravioles d'ananas, mousse passion et poivre de timut, sorbet kalamensi

-----12 €

Boule coco, coeur coulant chocolat Caraïbe, meringues

-----13 €

'Banoffee' , émulsion fromage blanc

-----13 €

Dôme chocolat, coeur crémeux fenouil et crumble anisé

-----14 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »