



ENTREES – STARTERS

Gambas Marinée, Verveine Gingembre, Foccacia, Tapenade Basilic

Marinated schrimp, ginger verbena, foccacia, basil tapenade

-----17 €

Petite Aubergine en mousse, Pourpier et Chorizo

Small foamy eggplan, purslane and chorizo

-----18 €

Espadon basse température, Sorbet Pastis, Fraîcheur cassis

Low temperature swordfish, pastis sorbet, blackcurrant freshness

-----19 €

Mi-cuit de thon rouge, Pastèque croquante, Citron d'Iran

Half cooked red tuna, watermelon, iranian lemon

-----19 €

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts
All our plates are "home made" and cooked here from fresh gross products



POISSONS – FISHES

Julienne de ligne, Déclinaison de radis, Beurre blanc à l'estragon

Ling, various radishes, white butter tarragon sauce

-----38 €

Daurade en tataki, Concombre en texture, Gin Tonic « servi froid »

Tataki of sea bream, cucumber pieces, gin tonic « cold plate »

-----39 €

Rouget cuit à plat, Graines de lin Torréfiées, Makis de Carottes

Flat cooked red mullet, roasted linseeds, maki of carrots

-----40 €

Homard bleu, Crémeux d'Artichauts, Légumes croquants

Blue lobster, artichoke cream, crunchy vegetables

-----57 €

VIANDES – MEAT

Quasi de veau Rôti, Gaspacho d'épinards, Légumes du moment glacés

Roasted veal, spinach gaspacho, frozen season vegetables

-----38 €

Bœuf de Bavière mûré, Ecrasé de pommes de terre, Sauce Chimi Churi

Mature bavarian beef, smashed potatoes, chimi churi sauce

-----40 €

Pommes ou fricassée de ris de veau, Girolles Sautées, Jus corsé Girolles

Apple like or fricassee of sweetbreads, sautéed girolles, spicy juice

-----46 €



FROMAGES – CHEESE

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our pastry chef, Cédric Collin thanks you for placing your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand

« Café gourmand » (greedy coffee)

-----12 €

Sablé Mascarpone, Tartare de Fraise et Tomate, Sorbet Green Zebra

Mascarpone shortbread, strawberries and tomatoes tartar, green tomato sorbet

-----12 €

Emulsion Miel, Abricot frais, Glace graines de Fenouil

Honey emulsion, apricot, fennel seeds ice cream

-----13 €

Parfait glacé à la coco, Hibiscus et Oxalis pourpre

Coconut ice cream, hibiscus and purple oxalis

-----14 €

Biscuit cacao, Mousse Guanaja (70%), Sorbet poivron

Cacao biscuit, guanaja mousse (70%), pepper sorbet

-----14 €