



Entrées Starters

- Saumon mariné gravlax, courgettes snackées, quenelle de fromage de chèvre aux herbes ● 13.00 €
Marinated salmon gravlax, snacked zucchini, goat cheese quenelle with herbs
- Crostinis de rouget, tomate confite, roquette, bacon croustillant, tapenade ● 13.50 €
Crostini mullet, tomato confit, arugula, crispy bacon, tapenade
- Carpaccio de foie gras, poivrons grillés, rémoulade de fèves ● 14.00 €
Carpaccio of foie gras, roasted peppers, beans remoulade
- Fraîcheur de crevettes et quinoa, pomelos, avocat, cœur de palmier ● 12.50 €
Fresh shrimp and quinoa, grapefruit, avocado, palm heart



Plats Main Dish

- Thon à la plancha, tomate ancienne rôtie, billes de mozzarella, émulsion au pistou ● 18.50 €
Tuna a la plancha, former roasted tomato, mozzarella balls, emulsion pesto
- Becquet d'agneau mijoté au miel et au romarin, ail confit,
Semoule de blé dur aux fruits secs ● 19.50 €
Spoiler lamb stew with honey and rosemary, garlic confit, semolina with dried fruit
- Cœur de rumsteck, échalote au miel, écrasée de pomme terre à l'huile d'olive, jus court ● 17.00 €
Heart of rump steak, shallot with honey, mashed potato with olive oil jus
- Penne rigate au safran, supions, brocoli, tomates confites et pignons ● 13.00 €
Penne rigate with saffron, squid, broccoli, pickled tomatoes and pine nuts

Fromages & desserts Cheeses and desserts

- Déclinaison de 5 fromages de nos régions, mêlée de jeunes pousses ● 6.50 €
5 declination cheeses of our regions, melee ups
- Café et plaisirs gourmands (café expresso et 3 desserts : crème brûlée pistache, pana Cotta coulis de fruits jaunes, mousse chocó-orange) ● 8.50 €
Coffee and gastronomy (espresso and 3 desserts: pistachio crème brûlée, panna cotta yellow fruit coulis, chocolate-orange mousse)
- Ile flottante 'revisitée', minestrone de fruits frais, jus de framboises au citron vert ● 8.00 €
Floating Island 'revisited', minestrone of fresh fruits, raspberry juice with lime
- Riz au lait aux grains de vanille, melba de fraises quenelle glacée au yaourt ● 8.00 €
Rice pudding with vanilla beans, Melba ice scoop strawberry yoghurt
- Moelleux au cœur chocolat coulant, fenouil confit, glace vanille ● 8.00 €
Moist heart flowing chocolate cake, candied fennel, vanilla ice cream

