



## NOS ASSIETTES DE DÉGUSTATION

### TASTING DISHES

à partager

to share

- Tartare de thon rouge, yuzu et lait de coco, pulpe d'avocat **19 €**  
*Bluefin tuna tartare, yuzu and coconut milk, avocado pulp*
- Canelloni de carpaccio de bœuf à la fêta, crème d'olives noires et vinaigrette de fevettes **18 € / 26 €**  
*Beef carpaccio cannelloni with fêta and black olives cream, fevettes vinaigrette*
- Lisette marinée aux écorces d'agrumes, pulpe de fenouil et jeunes poireaux vinaigrette **19 € / 36€**  
*Citrus peel marinated Lisette, fennel pulp and young leeks vinaigrette*
- Bonbon de saumon fumé, émietté de tourteau aux herbes fraîches  
et pulpe d'échalote acidulée **19 €**  
*Smoked salmon bonbon, crab with fresh herbs and tangy shallot pulp*
- Tataki de canard au soja et coriandre, condiments de tomate acidulées **18 €**  
*Duck Tataki with soy and coriander, tangy tomato condiments*

## NOS VIANDES

### MEATS

- Travers de porc sauce barbecue, poitrine de lard crispy et ses aubergines grillées **24 €**  
*Pork spare ribs, barbecue sauce, crispy bacon & grilled eggplant*
- Noisette d'agneau à la plancha avec sa purée de pois chiche au tahini  
et carotte fane glacée dans son jus **26 €**  
*Plancha cooked lamb loin with tahini chickpea puree and carrot fane iced in its juice*
- Piccata de Veau Grillé au Citron et fleur de thym, Artichaud cuit et  
Cru Condiment tonnato **27 €**  
*Grilled veal piccata with lemon & thyme flower, raw and cooked artichoke,  
tonnato condiment*

**NOS POISSONS**  
*FRESH FISHES AND SEA FOOD*

- Dos de lieu jaune rôti sur la peau, risotomate à la scarmosa fumée **32 €**  
*Skin roasted yellow Pollack with smoked scarmosa risotomato*
- Espadon snacké, courgettes grillées, taboulé de boulgour rafraichi à la menthe, melon glacé au vinaigre de Madère **32 €**  
*Snacked swordfish, grilled courgettes, bulgur taboule refreshed with mint, iced lemon with Madera vinegar*
- Saltimbocca de loup, pulpe de tomate au basilic, tempura de fleur de courgette **27 €**  
*Seabass saltimbocca, zucchini flower tempura, tomato sauce perfumed with basil*

**NOS BELLES PIÈCES À PARTAGER**  
**POUR DEUX PERSONNES**  
*TO BE SHARED FOR TWO*

- Côte de boeuf charolaise cuite au sautoir **48 € /p**  
*Roasted beef rib from Charolais county*
- Loup en croûte de sel **42 € /p**  
*Sea bass in salt crust*
- Côte de veau **49 € /p**  
*Veal chop*

Nos pièces à partager seront accompagnées d'une garniture préparée selon l'inspiration du Chef

*A side dish is prepared for all our sharing dishes, according to the Chef's inspiration*

**FROMAGES ET DESSERTS**  
*CHEESES & DESSERTS*

L'assiette de fromages affinés	<b>12 €</b>
<i>The cheese plate</i>	
La belle terrine de Roquefort à la cerise pour deux personnes	<b>14 € /p</b>
<i>Roquefort terrine with seasonal fruits for two</i>	
Pêche façon Melba servie en verrine, émulsion au litchi, biscuit cuillère aux amandes	<b>14 €</b>
<i>Melba style Peach served in verrine, lychee emulsion, almond drop biscuit</i>	
Pavlova aux fruits exotiques	<b>14 €</b>
<i>Exotic fruits Pavlova</i>	
Croque en bouche façon fraise melba, sorbet fraise	<b>14 €</b>
<i>Melba strawberry-flavored croquet en bouche with strawberry sorbet</i>	
Crèmeux chocolat & glace vanille aux noix de pécan, crumble aux flocons d'avoine	<b>14 €</b>
<i>Chocolate "crèmeux", pecan nut &amp; vanilla ice cream, oatmeal crumble</i>	

Prix net en euros, TVA (10%) & Service inclus

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Viande bovine d'origine Européenne – Nos glaces ne sont pas faites maison

*Net Euro price, VAT (10%) & Service included*

*Please note that some of our dishes contain allergens, we remain at your disposal for any further information*

*Meat products from Europe – Our ice cream are not homemade*