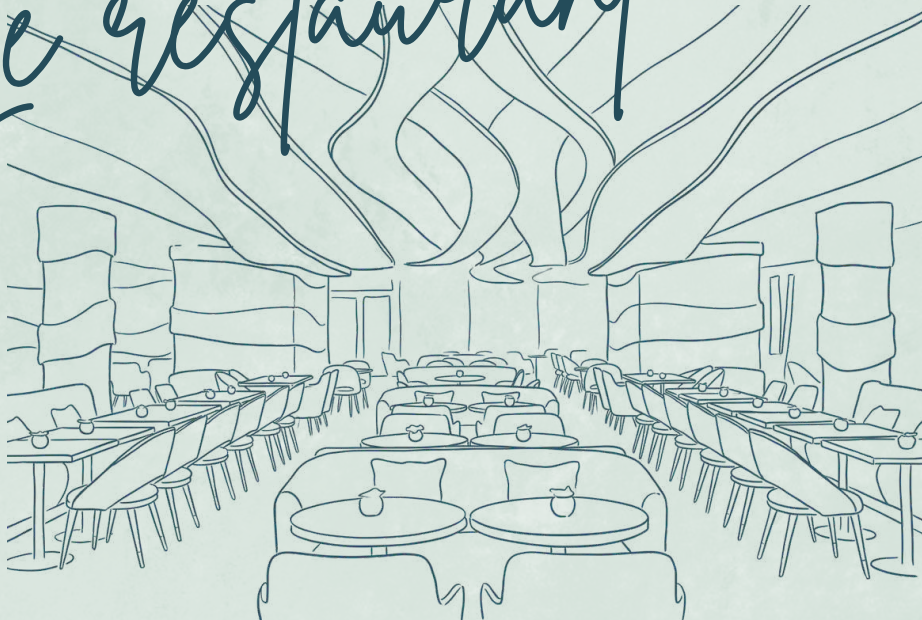


Menu

OUVERT DE 12H À 14H30
OPEN FROM 12PM TO 2:30PM

Le restaurant



ENTRÉES - STARTER

Gaspacho verde, tartare de concombre à la menthe et ricotta 18€
GREEN GAZPACHO, CUCUMBER TARTARE WITH MINT AND RICOTTA

Ceviche de daurade au leche de tigre, jalapenos et grenade 20€
SEA BREAM CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE, JALAPEÑOS AND POMEGRANATE

Asperges vertes Maltaise, sauce hollandaise à l'orange sanguine 16€
GREEN ASPARAGUS "MALTESE", HOLLANDAISE SAUCE WITH BLOOD ORANGE

Chiffonnade de volaille jaune des Landes au citron et olives vertes 19€
SHREDDED FROM "LANDES" FREE-RANGE CHICKEN, WITH LEMON AND GREEN OLIVES

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included
Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.
Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

PLATS - MAIN COURSES

Filet de bœuf, pommes de terre noisette, broccolini rôtis, sauce Bearnaise 45€

BEEF FILLET, POTATO NOISETTES, ROASTED BROCCOLINI, BÉARNAISE SAUCE

Cabillaud vapeur, mousseline de petits pois et petits pois à la Française, jus de viande 39€

STEAMED COD, GREEN PEA MOUSSELINE AND FRENCH-STYLE PEAS, MEAT JUS

Suprême de volaille, déclinaison d'artichauts et gnocchi de pomme de terre, noisettes torréfiées, jus de volaille crémé 34€

CHICKEN SUPREME, ARTICHOKE VARIATIONS AND POTATO GNOCCHI, TOASTED HAZELNUTS, CREAMY CHICKEN JUS

Aïoli de saumon et œufs de saumon 34€

SALMON AIOLI AND SALMON ROE

Risotto Primavera au pecorino 29€

PRIMAVERA RISOTTO WITH PECORINO CHEESE

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultry and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

DESSERTS

Riz au lait vanille, fève de tonka et amandes torréfiées 12€

VANILLA RICE PUDDING, TONKA BEAN AND TOASTED ALMONDS

Mousse au chocolat en siphon à la fleur de sel, éclats de
chocolat

*CHOCOLATE MOUSSE ESPUMA WITH FLEUR DE SEL, CHOCOLATE
SHARDS*

16€

Crèmeux citron, crumble à l'amande et huile d'olive, gelée de
Combawa

LEMON CREAM, ALMOND CRUMBLE WITH OLIVE OIL, COMBAVA JELLY

14€

Assiette de fruits frais de saison

SELECTION OF FRESH SEASONAL FRUITS

14€

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultry and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

Menu

56€

ENTRÉES - STARTERS

Gaspacho verde, tartare de concombre à la menthe et ricotta

GREEN GAZPACHO, CUCUMBER TARTARE WITH MINT AND RICOTTA

Chiffonnade de volaille jaune des Landes, au citron
et olives vertes

SHREDDED LANDES FREE-RANGE CHICKEN, WITH LEMON AND GREEN OLIVES

PLATS - MAIN COURSES

Cabillaud vapeur, mousseline de petits pois et petits pois
à la Française, jus de viande

*STEAMED COD, GREEN PEA MOUSSELINE AND FRENCH-STYLE PEAS, MEAT
JUS*

Suprême de volaille, déclinaison d'artichauts et gnocchi
de pomme de terre, noisettes torréfiées, jus de volaille crémé

*CHICKEN SUPREME, ARTICHOKE VARIATIONS AND POTATO GNOCCHI,
TOASTED HAZELNUTS, CREAMY CHICKEN JUS*

Risotto Primavera au pecorino

PRIMAVERA RISOTTO WITH PECORINO CHEESE

DESSERTS

Riz au lait vanille, fève de tonka et amandes torréfiées

VANILLA RICE PUDDING, TONKA BEAN AND TOASTED ALMONDS

Crèmeux citron, crumble à l'amande et huile d'olive, gelée de Combawa

LEMON CREAM, ALMOND CRUMBLE WITH OLIVE OIL, COMBAVA JELLY

VINS & CHAMPAGNES

Au verre - by the glass

CHAMPAGNES

| | |
|------------------------------------|-----|
| Moët Brut Impérial | 26€ |
| Moët Rosé Impérial | 32€ |
| Moët Grand Vintage 2016 | 32€ |
| Prosecco Superiore - Musti Nobilis | 16€ |

VINS BLANCS

BOURGOGNE

| | |
|---|-----|
| Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2023 | 16€ |
|---|-----|

VAL DE LOIRE

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Pouilly Fumé - Domaine Chollet - 2023 | 17€ |
|---------------------------------------|-----|

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|-----|
| Crozes Hermitage Domaine Philippe et Vincent Jaboulet - 2023 | 18€ |
|--|-----|

VINS ROSÉS

PROVENCE

| | |
|----------------------|-----|
| Minuty Prestige 2024 | 16€ |
|----------------------|-----|

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

| | |
|--|-----|
| Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2022 | 16€ |
|--|-----|

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|-----|
| Crozes Hermitage - Domaine P&V Jaboulet - 2022 | 17€ |
|--|-----|

BORDEAUX

| | |
|---|-----|
| Saint Estephe - Les Hauts de Pez - 2021 | 23€ |
|---|-----|

BOURGOGNE

| | |
|---|-----|
| Mercurey - Vignes Blanches Domaine Voarick - 2019 | 25€ |
|---|-----|

VINS & CHAMPAGNES

À la bouteille - Bottles

CHAMPAGNES

| | |
|------------------------------------|------|
| Moët Brut Impérial | 130€ |
| Moët Rosé Impérial | 160€ |
| Moët Grand Vintage 2016 | 160€ |
| Laurent Perrier Brut | 125€ |
| Laurent Perrier Rosé | 155€ |
| Laurent Perrier Blanc de Blanc | 175€ |
| Dom Pérignon Millésimé 2016 | 520€ |
| Krug Brut | 590€ |
| | |
| Prosecco Superiore - Musti Nobilis | 55€ |

VINS BLANCS

BOURGOGNE

| | |
|---|-----|
| Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2023 | 75€ |
| Chablis Domaine des Hâtes 2023 | 90€ |

VAL DE LOIRE

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Vouvray - Domaine d'Orfeuilles - 2017 | 70€ |
| Pouilly Fumé - Domaine Chollet - 2023 | 80€ |
| Sancerre - Domaine Serge Laloue 2023 | 90€ |

ALSACE

| | |
|--|------|
| Riesling Réserve - Domaine F.Engel - 2022 | 60€ |
| Pinot Gris Grand Cru - Domaine F.Engel - 2020 | 110€ |
| Gewurztraminer Vendange Tardive - Domaine F.Engel - 2019 | 145€ |

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|------|
| Crozes Hermitage Domaine Philippe et Vincent Jaboulet - 2023 | 85€ |
| Condrieux - Domaine Yves Lafoy - 2022 | 165€ |

VINS ROSÉS & ROUGES

À la bouteille - Bottles

VINS ROSÉS

PROVENCE

| | |
|---|------|
| Minuty Prestige 2024 | 80€ |
| Bandol - Domaine de la Tour du Bon - 2023 | 105€ |

VINS ROUGES

BORDEAUX

| | |
|---|------|
| Saint Estephe - Les Hauts de Pez - 2021 | 120€ |
| Margaux - Ségla - 2016 | 185€ |

BOURGOGNE

| | |
|---|------|
| Mercurey - Vignes Blanches Domaine Voarick - 2019 | 140€ |
| Gevrey-Chambertin - Fabrice Lesne - 2020 | 245€ |

BEAUJOLAIS

| | |
|---|-----|
| Saint Amour - Domaine Sancy - 2023 | 60€ |
| Morgon - Côte du Py - Jean Paul Brun - 2022 | 95€ |

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|------|
| Crozes Hermitage - Domaine P&V Jaboulet - 2022 | 80€ |
| Château Neuf du Pape - Domaine Duclaux - 2018 | 150€ |

VAL DE LOIRE

| | |
|--|-----|
| Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2022 | 55€ |
| Saumur Champigny - Le Petit Clos - 2020 | 55€ |
| Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2022 | 95€ |