

MENU DU MOMENT

33€

Terrine de joue de bœuf façon Thaï

Salade de choux chinois
Nouilles asiatiques

ou

Éclair parmesan

Chips de magret fumé, crumble aux noisettes
Confit de poires aux épices
Cresson à l'huile de noix



Filet de dorade royale grillé

Purée de choux-fleurs à la vanille
Vierge de betteraves de couleurs et ses chips

ou

Picanha de veau

Cuit basse température
Jus de veau à l'ail
Champignons farcis et carottes braisées



Cheesecake aux raisins et à la Clairette de Die

ou

Ravioles d'ananas

Crèmeux d'agrumes et granité Pina Colada

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au vendredi

12h à 13h30
19h à 21h30

Samedi

19h à 21h30

Pour commencer

Plat

Transparence de concombre au vinaigre balsamique Chair de tourteaux au citron vert, espuma de chèvre frais et pickles de citron	10€	17€
Multicolore de tomates anciennes Mousse de burrata fumée	9€	17€
Terrine de joue de bœuf façon Thaï Salade de choux chinois, nouilles asiatiques	9€	17€
Éclair parmesan Chips de magret fumé, crumble aux noisettes, confit de poires aux épices, cresson à l'huile de noix	9€	17€
Emincé de lotte Cuit basse température, jus d'orange au poivre voatsiperifery, pak Choy braisé, sauce huître	12€	19€

Eaux douces et salées

Pavé de saumon, Confit à l'huile d'olive citronné, beurre blanc et épinards	21€
Dos d'Eglefin grillé aux épices douces Emulsion au soja, petits légumes au pistou et pickles de mangue	23€
Filet de dorade royale grillé Purée de choux-fleurs à la vanille, vierge de betteraves de couleurs et ses chips	19€

Pâturages et basse-cours

Filet de bœuf français façon Wellington Au foie gras et poêlée forestière	36€
L'agneau en plusieurs textures Galette de socca, houmous et jus sarriette	31€
Picanha de veau Cuit basse température, jus de veau à l'ail, champignons farcis et carottes braisées	19€



Petits plats à l'italienne

Risotto de champignon
au vin jaune

21€

Risotto de homard
jus de tête, queue grillée et pince croustillante

28€

Risotto d'épinard
avec œuf parfait et tuile parmesan

21€

Fromages



12€

Pour finir en douceurs

Pavlova aux fruits rouges
déstructuré, chantilly basilic et ganache au citron

11€

Tarte chocolat cœur caramel, glace vanille
(10 minutes de cuisson)

10€

Cheesecake aux raisins et à la Clairette de Die

9€

Ravioles d'ananas
Crèmeux d'agrumes et granité Pina Colada

9€

Soufflé glacé Grand Marnier
espuma cassis et pêche rôtie

12€

LES INCONTOURNABLES



Le turbot rôti
à partager (selon arrivage)
9€ les 100 gr
servi accompagné
de Ravioles de la Mère Maury



La côte de bœuf
Tomahawk
Black Angus
pour 2 personnes
9€ les 100 gr
servi en croûte de cèpes
pommes de terre Délicatesse



L'ÉQUIPE DU JOUR

En cuisine

Chef David, Loïc, Marius
Christian et Esteban

En pâtisserie

Fanny & Chanel

Pour vous servir

Anne,
Jason, Louis, Antoine, Denis, Fabrice,
Christine et Moina