

Partageons (ou pas...)

To share, (or not...)

❖ Burrata/pesto de roquette/Focaccia tiède aux olives Taggiasca/sorbet vinaigre balsamique blanc 21€
Burrata/ Aragula pesto/ warm focaccia with Taggiasca Olives/ white balsamic vinegar sorbet

Tataki de thon rouge sashimi/mangue/ail noir/Karashi/salade Wakamé/sauce Miso émulsionnée 28€
Red Tuna Tataki/ mango/ black garlic/ Karashi/ Wakame salad/ Emulsified Miso Sauce

Céviche de dorade/patate douce/maïs croustillant/lait de coco/citron noir 25€
Sea bream ceviche/ sweet potatoes/ crispy corn/ coco milk/ black lemon

Jambon ibérique 5j Cinco Jotas (36 mois d'affinage) servi sur assiette tiède et son toast provençal 32€
Iberian ham 5j Cinco Jotas (36 month matured) on warm plate with a warm Provençal toast

❖ Falafels de petits pois au cumin/sauce Tehina/pain pita 25€
Cumin and pea Falafel/ Tahini sauce/ Pita bread

❖ Bricelets et crackers à l'épeautre/guacamole vert et rouge 17€
Spelt Bricelets and Crackers/ green and red guacamole

❖ Végétarien/ Vegetarian

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand



A suivre...

To be continued...

Filet de bœuf Aubrac grillé sur la braise <i>Aubrac chargrilled beef fillet</i>	52€
Côte de bœuf de Galice – pour 2 personnes <i>Galician prime rib steak - for 2 people</i>	110€
Poitrine de volaille fermière à la diable/concassée de tomates rafraîchissantes <i>Farm poultry breast "à la diable" / refreshing crushed tomatoes</i>	35€
🍷 Mini légumes grillés sous la braise/sauce ravigote <i>Mini grilled vegetables / Ravigote sauce</i>	28€
🍷 Risotto Carnaroli aux mini légumes grillés / crème de pesto <i>Grilled mini vegetables Carnaroli Risotto / pesto cream</i>	30€
Suggestion du jour / Suggestion of the day	42€
Poisson du jour / Fish of the day	36€

Une Sauce au choix (pour tout supplément : 5€) / *Select one Sauce (Extra : 5€)*

Béarnaise légère / *Light bearnaise* - Sauce steak irrésistible / *Irresistible Steak sauce* - Chimichuri / *Chimichuri*
Sauce crémeuse au raifort / *Creamy Horseradish* - Beurre de persil au citron / *Parsley and lemon butter*

Une garniture au choix : (pour tout supplément : 9€)

Frites fraîches (supplément truffe: +10€)

Purée de pommes de terre (supplément truffe : +10€)

Jeunes carottes rôties au miel et au curry

Poêlée de légumes de saison

Barbanjuan de légumes grillés au zaatar

Select one garnish : (Extra: 9€)

Fresh French fries (with Truffles: + 10€)

Mashed Potatoes (with Truffles : + 10€)

Honey and Curry Young roasted carrots

Sauteed seasonal vegetables

Grilled vegetables with Zaatar Barbanjuan

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand



Finissons...

To end Happily....

14€

L'abricot Bergeron et le thym citron/glace miel et amande

Bergeron Apricot with lemon and thyme/ honey and almond ice-cream

Tarte pomme tatin confite au sucre muscovado/caramel de pommes/glace vanille bourbon

Apple Tart, Tatin style, with muscovado sugar/ apple caramel/ Bourbon vanilla ice-cream

Délice crémeux de Yuzu/Combawa en meringue/Espuma fromage blanc

Yuzu cream/ Combawa meringue/ Cottage cheese espuma

Chocolat origine et café arabica en duo/crémeux mascarpone fèves de tonka/craquant spéculoos

Duo of chocolate and arabican coffee/ mascarpone with Tonka beans/ crispy speculoos

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand

