

Pour le Dîner/ Available for Dinner
19h-22h

Page Blanche Chef in charge

50 euros

Mise en bouche

Entrée

Starter

Plat

Main Course

Dessert

Dessert

Adapté à vos goûts, le chef préparera ce menu rien que
pour vous

According to your taste,
the chef will designs this menu only for you



Entrées - Starters

Sashimi de daurade Royale passé à la flamme, burratina crémeuse, condiments vinaigrés 21€
Flamed seabream sashimi, creamy burratina, pickled condiments

Tarte de coing et bleu de Stilton, jus court au sirop d'érable 17€
Quince and Stilton blue cheese tart, maple syrup dressing

Caillette servie tiède, tartine de foie gras, crème d'oignons confits 18€
Lukewarm served provençal caillette-pâté, candied onions sauce, toasted bread foie gras

Veuillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique.
Please inform our staff for any allergy.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are taxes and service included

Poisson / Fish

Bonbon de carrelet, cappelletis aux carottes des sables, écume aux effluves de verveine 29€
Plaice fish filet, homemade carrots stuffed cappellettis, verbena flavored foam.

Dos de loup fumé au bois de Prunier, endive braisée à l'orange, espuma de coquillages 27€
Smoked Plum Tree wood Seabass filet, orange braised endives, shellfish espuma

Viande / Meat

Suprême de pintade et pancetta coppata, variation autour du butternut 27€
Guinea fowl supreme stuffed with pancetta coppata, butternut Chef's style

Daube de Joue de bœuf en habit doré, blette et pichade à la fleur de thym 26€
Braised beef cheek in puff pastry, chards and tomato pichade with thyme flower

Veillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique.
Please inform our staff for any allergy.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included

Gourmandises Maisons - Homemade Treats

Tartelettes coquées au citron de pays, concassé de meringue aux noisettes Local lemon tarts declination, crushed hazelnuts meringue	11€
La pomme au cœur caramel, confit de golden et sorbet Granny smith Caramel heart apple, candied golden apple, Granny smith sorbet	11€
L'ananas rôti en écailles croustillantes, crémeux vanillé, coulis passion et sésame noir Roasted pineapple in crispy scales, vanilla cream, passion fruit, black sesame seed coulis	11€

Veillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique, une carte spéciale vous sera présentée.
Please inform our staff for any allergy, a special menu will be presented to you.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included



Menu "Dégustation" au grés des Saisons

65 euros

Mise en bouche

Entrée / Starter

Tarte de coing et bleu de Stilton, jus court au sirop d'érable

Quince and Stilton blue cheese tart, maple syrup dressing

Poisson/ Fish

Bonbon de carrelet, cappelletis aux carottes des sables, écume aux effluves de verveine

Plaice fish filet, homemade carrots stuffed cappellettis, verbena flavored foam.

Viande/ Meat

Suprême de pintade et pancetta coppata, variation autour du butternut

Guinea fowl supreme stuffed with pancetta coppata, butternut Chef's style

Dessert

L'ananas rôti en écailles croustillantes, crémeux vanillé, coulis passion et sésame noir

Roasted pineapple in crispy scales, vanilla cream, passion fruit, black sesame seed coulis

Veillez vous rapprocher de nos équipes pour tout risque allergique.

Please inform our staff for any allergy.

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included