

Pour le Dîner/ Available for Dinner
19h-21-30h

Menu Epicurien Epicurian Menu

49 euros

Mise en bouche

Entrée

Starter

Plat

Main Course

Dessert

Dessert

Être épicurien,

C'est avoir le sens du plaisir, du bon goût et de la nouveauté.

Cette envie de découverte et de partage.

C'est pourquoi ce menu sera toujours en mouvement,
afin de nous permettre de suivre les produits dans leurs saisonnalité.

D'être libre, de ressentir, d'imaginer, de créer et de rêver.

Car cette liberté est le premier pas vers l'épicurisme

Nous vous souhaitons une agréable dégustation

Being an epicurean,

It means having a sense of pleasure, good taste and novelty.

Desire for discovery and sharing.

Therefore this menu will always be in motion in order to allow us to follow the products in their seasonality.

Being free, to feel, to imagine, to create and to dream.

Freedom is the first step towards epicureanism

We wish you a pleasant tasting



Entrées - Starters

Aumônières de volaille au curry doux, condiments ananas confit et baies de Goji Light curry chicken in crispy purses, candided pineapple and Goji	15€
Bayaldi de légumes, churros de parmesan, sorbet gaspacho "Bayaldi" vegetables, parmesan cheese churros, gazpachio sorbet	14€
Frites de thon mi-cuit, concombre mariné, coulis gingembre Half-cooked tuna stick, marinated cucumber, ginger dressing	16€

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

Plats / Main Courses

Piccata de filet de bœuf, crémeux de brocolis, radis glacés, jus à la betterave Beef tenderloin piccata, creamy broccoli sauce, glazed radish, beetroot jus	25€
Crevettes poêlées et larmes de fenouil, riz sauté, écume au parfum de badiane Pan fried shrimps, shaved fennel, sauteed rice, star anis emulsion	27€
Croustillant de truite de Vaucluse et nori, fregola sarda à l'aubergine américaine Trout from Vaucluse and nori seaweed crositni, american eggplant flavored fregola sarda	26€

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



Gourmandises Maisons - Homemade Treats

Tartelettes coquées au citron de pays, concassé de meringue aux noisettes 12€
Local lemon tarts declination, crushed hazelnuts meringue

Mélange fraises et framboises fraîches posé sur un sablé, sorbet basilic en écrin 12€
craquant
Mixed strawberries and raspberries on a shortbread biscuit, basil sorbet in a crispy shell

Douceur chocolat et menthe, capsule de crème anglaise 12€
Chocolate and mint cake, custard cream

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