

végétal

dégustation gourmet

Velouté

Gaspacho de tomate ananas, sorbet à la tomate et piment d'Espelette
Yellow tomato in gazpacho, red tomato sherbet, with Espelette chili

10.00 15.00

Plaisir

Tomate dans tous ses états sur pain grillé à l'huile d'olive et tomates aillées, quelques fèves, mozzarella di buffala, basilic, vinaigrette au balsamique blanc
Heirloom tomatoes, toasted garlic bread, mozzarella di Buffalo, fava beans and basil in a white balsamic dressing

14.00 18.00

Al dente

Tagliolini aux artichauts poivrade et tomates séchées à la ricotta et parmesan
Tagliolini pasta with artichoke, sun dried tomatoes, ricotta and parmesan cheese

25.00

L'incontournable

Risotto carnarolli crémeux au citron confit
Creamy Carnarolli lemon risotto

24.00 30.00

Rafraîchissant

Melon nature ou parfumé au Baume de Venise
Melon : plain or with Baume De Venise

13.00 17.00

Léger

Sucrine assaisonnée à votre goût, citron et huile d'olive, noix et noisettes, vinaigrette au balsamique ou yaourt et estragon
Boston heart lettuce, lemon and olive oil, walnut and hazelnut, balsamic or yogurt tarragon dressing

10.00

La suggestion

Inspiration du chef
Special of the day

Mer

Poêlé

Dorade royale, tajine de légumes à la coriandre et citron confit
Sea bream, tajine of vegetables with cilantro and lemon

27.00 35.00

Croustillant

Gambas panées, romaine et avocat aux asperges vertes, sauce à la mangue épicée
Fried tiger shrimps, romaine heart, avocado and asparagus, spicy mango

36.00

Classique

Morue fraîche vapeur ou poêlée, pousses d'épinards
Steamed or pan seared codfish with baby spinach

21.00 28.00

Cru

Tataki de thon rouge aux graines de sésame, riz shinjumai acidulé
Tataki of red tuna with sesame seeds and shinjumai rice

19.00 34.00

Diététique

Bar au basilic thaï, légumes croquants et radis (205 kcal)
Sea bass in thai basil with radish and Asian vegetables (205 kcal)

24.00 30.00

Terre	dégustation	gourmet
Blonde d'Aquitaine Entrecôte à la plancha, purée de pomme de terre, jus à la sauge* <i>Ribeye with mashed potatoes, sage juice*</i>		39.00
Zen Salade de soba au blanc de volaille et concombre au sésame <i>Soba noodle with chicken breast and English cucumber, sesame seeds</i>	20.00	27.00
Bio Oeufs pochés aux girolles et persillade d'amandes fraîches* <i>Poached eggs with chanterelle and fresh almonds*</i>	15.00	25.00
Ibérique Bellota Bellota et méli-mélo de légumes d'Azur à la plancha, tapenade * <i>Bellota Bellota with Southern vegetables « à la plancha » tapenade*</i>	24.00	31.00
Soleil		
Monsieur Fabre Fromages de chèvre frais, de Monsieur Fabre, confiture de cerises noires <i>Mr Fabre's goat cheese, cherry marmalade</i>		12.00
Gourmandise Fraises du moment natures ou accompagnées de mousse de mascarpone, croquant aux amandes <i>Strawberry, plain or with mascarpone and almond crisp</i>		14.00
Souvenir d'enfance Glaces et sorbets <i>Ice cream and sherbet</i>		10.00
Croustillant Crumble aux pêches et framboises, sorbet au lait d'amande <i>Peach and raspberry crumble, milk almond sherbet</i>		12.00
Tentation Déclinaison de chocolat <i>Chocolate tasting</i>		14.00
L'originalité Perles du Japon façon riz au lait, abricots caramélisés et verveine <i>Pearl tapioca pudding with caramelized apricot and lemon verbeina</i>		11.00

Nos plats sont proposés en deux tailles "dégustation" et "gourmet"

All dishes come in two sizes : "dégustation" or "gourmet"

***Ces plats comportent de l'ail - *These dishes include garlic**

Nos viandes sont des produits d'origine française - Our meats are made with french products
prix nets en euros / net prices in euros - taxes et service compris / tax & service included

Carte élaborée par notre Chef Eric Brujan