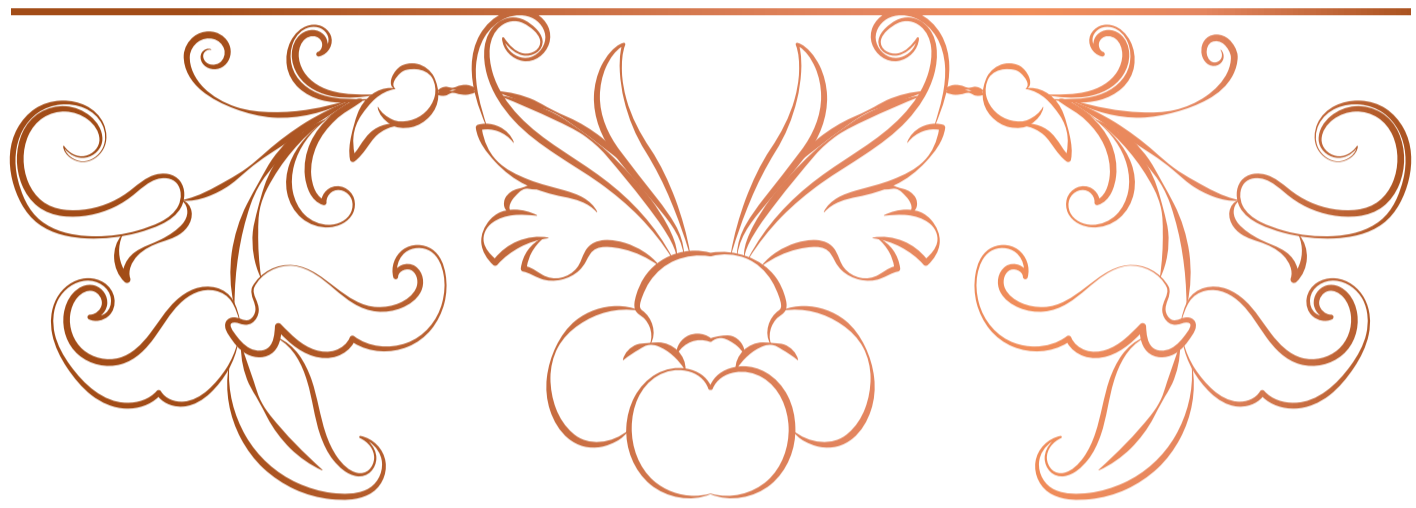




Le midi uniquement



PLAT / MAIN COURSE
25 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT
33 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT
39 €

POUR COMMENCER



Le Gravlax de Truite / Spring Trout Gravlax

TRUITE MARINÉE, CRÉMEUX FÊTA-MASCARPONE, BRUNOISE DE KIWII ET MENTHE FRAÎCHE.
MARINATED TROUT, FÊTA-MASCARPONE CREAM, KIWII BRUNOISE AND FRESH MINT.

Ou

Les Premières Asperges Printanières / First Spring Asparagus

ASPERGES, ŒUF PARFAIT, PURÉE DE FENOUIL, SABLÉ AU PARMESAN ET NOISETTE TORRÉFIÉE.
ASPARAGUS, PERFECT EGG, FENNEL PURÉE, PARMESAN SHORTBREAD, AND TOASTED HAZELNUT

POUR SUIVRE



La Pêche du Jour aux Herbes Fraîches / Day Fish with Fresh Herbs

FILET DE POISSON DU JOUR, PETIT ÉPEAUTRE ACIDULÉ, PAK CHOÏ & BLETTES, ÉCUME GÉNÉREUSE.
PAN-SEARED DAY FISH FILLET, WHEAT WITH CHERVIL, PAK CHOI & BLETTES, GENEROUS FOAM.

Ou

Le Médaillon de Veau Grillé / Grilled Veal Medallion

QUASI DE VEAU JUSTE SAISI, POMMES GRENAILLES RÔTIÉS, BETTERAVES LAQUÉES, JUS COURT PERLÉ AU RAS EL HANOUT.
QUASI DE VEAU JUSTE SAISI, POMMES GRENAILLES RÔTIÉS, BETTERAVES LAQUÉES, JUS COURT PERLÉ AU RAS EL HANOUT.

POUR FINIR EN DOUCEUR



Le Mille-feuille, Fraises & Fleur d'Oranger / À la Minute Mille-feuille

FEUILLETAGE, CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER ET PREMIÈRES FRAISES FRAÎCHES.
PUFF PASTRY, ORANGE BLOSSOM, CREAM, AND FRESH EARLY STRAWBERRIES.

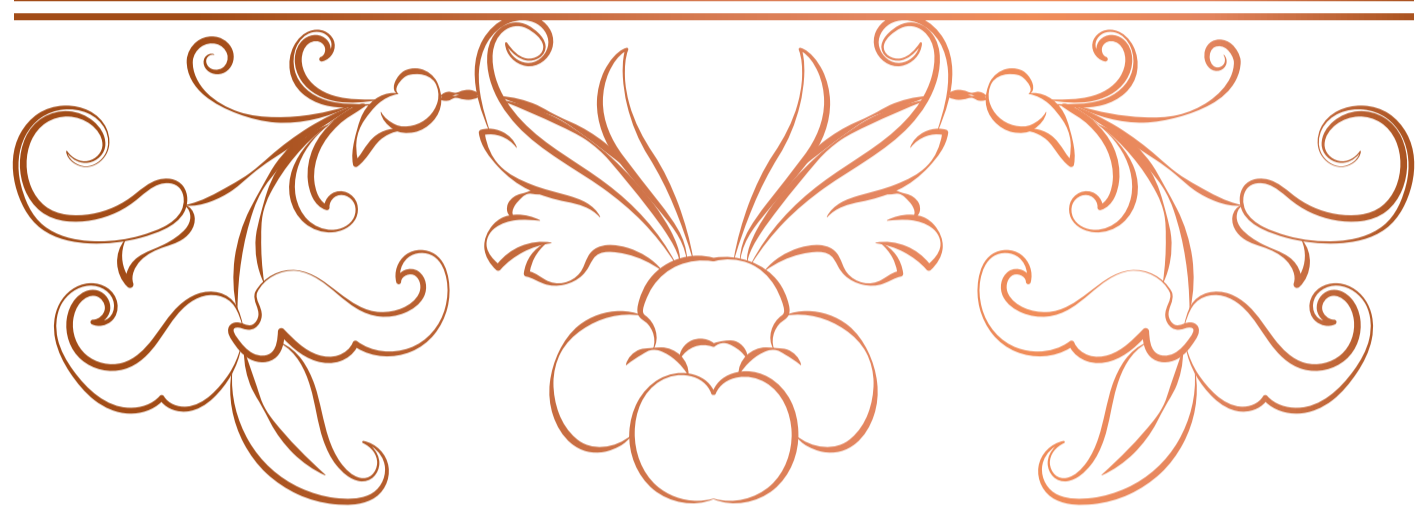
Ou

L'Esprit d'un Baklava / The Spirit of Baklava

CŒUR DE FRUITS SECS TORRÉFIÉS AU MIEL, GLACE ONCTUEUSE À L'AMANDE AMÈRE.
HONEY-ROASTED DRIED FRUITS CORE, SMOOTH BITTER ALMOND ICE CREAM.



Le soir uniquement



LES PARCOURS DE DÉGUSTATION TASTING MENUS

INSTINCT TERRESTRE / EARTH INSTINCT 80 €

Un parcours en 4 Temps / A 4-Course Journey
La betterave, la pintade, le fromage, la datte.
Beetroot, guinea fowl, cheese, dates

INSTINCT MARIN / MARINE INSTINCT 80 €

Un parcours en 4 Temps / A 4-Course Journey
La moule, le maigre, le fromage, l'agrumes.
Mussel, stone bass, cheese, citrus.

LE GRAND VOYAGE / THE GRAND VOYAGE 120 €

L'intégralité de la palette du Chef,
incluant nos plats signatures Terre & Mer.
*The entirety of the Chef's palette,
including our signature Land & Sea dishes.*

PRÉLUDES / STARTERS



La racine & la feuille / The Root & The Leaf — 32 €

BETTERAVE LAQUÉE ET NUAGE DE BANON AOP, DÉCLINAISON EN TATIN FEUILLETÉE, THÉ DES ÉPLUCHURES À LA CORIANDRE.
GLAZED BEETROOT AND AOP BANON CHEESE CLOUD, PUFF PASTRY TATIN, CORIANDER-INFUSED BEETROOT PEELING TEA.

Le coquillage & l'anis / The Shellfish & The Anise — 34 €

MOULES DE CORDE BIO ET FENOUIL BRAISÉ À L'ORANGE, COQUILLAGE COMESTIBLE, CUILLÈRE DE TOPINAMBOUR.
ORGANIC ROPE-GROWN MUSSELS AND ORANGE-BRAISED FENNEL, FAKE SHELL AND SPICED SHORTBREAD.

TEMPS FORTS / MAIN COURSES



L'écaille & la roche / The Scale & The Rock — 45 €

MAIGRE CUIT NACRÉ, BOUILLABAISSE RÉDUITE, POMME FONDANTE ET TOMBÉE DE POIREAUX AU KOMBU, AÏOLI À L'AIL NOIR.
PERFECTLY COOKED STONE BASS, BOUILLABAISSE JUS, FONDANT POTATO AND KOMBU-WILTED LEEKS, BLACK GARLIC AÏOLI.

La chair & la croûte / The Flesh & The Crust — 48 €

PINTADE FERMIÈRE EN FARCE FINE, TRANSPARENCE DE COMBAVA, MARBRÉ DE CARDONS À LA TRUFFE NOIRE.
FREE-RANGE GUINEA FOWL WITH FINE STUFFING, CLEAR MAKRUT LIME GEL, BLACK TRUFFLE AND CARDOON MARBLE.

ÉPILOGUES / DESSERTS



L'agrumes & le soleil / The Citrus & The Sun — 18 €

JEU DE TEXTURES AUTOUR DES AGRUMES, MOUSSE AU YUZU, SORBET CLÉMENTINE ET MAIN DE BOUDDHA, STREUSEL AUX AMANDES.
PLAY OF CITRUS TEXTURES, YUZU MOUSSE, CLEMENTINE AND BUDDHA'S HAND SORBET,, AND ALMOND STREUSEL.

Le cacao & l'oasis / The Cocoa & The Oasis — 18 €

CHOCOLAT GRAND CRU 70%, TRUFFE DE DATTE ET SON SORBET AU CITRON NOIR, POIVRE DE TIMUT ET BISCUIT CACAO SANS FARINE.
70% GRAND CRU CHOCOLATE, DATE TRUFFLE AND BLACK LEMON SORBET, TIMUT PEPPER, AND FLOURLESS COCOA BISCUIT.