



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



Toast Homard & Crevettes / Lobster & Shrimp Toast

HOMARD ET CREVETTES SUR BRIOCHE TOASTÉE, SAUCE ONCTUEUSE AU FROMAGE FRAIS.
LOBSTER AND SHRIMP STUFFING ON TOASTED BRIOCHE, CREAMY FRESH CHEESE SAUCE.

Ou

Endive Braisée & Topinambour / Braised Endive & Sunchoke

ENDIVE BRAISÉE SUR UNE PURÉE SOYEUSE DE TOPINAMBOUR, ÉCLATS DE GRENADE FRAÎCHE.
GENTLY BRAISED ENDIVE ON A SILKY SUNCHOKES PURÉE, FRESH POMEGRANATE SEEDS.

POUR SUIVRE



Coquelet Rôti aux Épices / Spice-Roasted Cockerel

DEMI-COQUELET RÔTI AUX ÉPICES, POMMES GRENAILLE ET SALADE FRAÎCHEUR.
SPICE-ROASTED HALF COCKEREL, BABY POTATOES, AND FRESH SALAD.

Ou

Blanquette de Poisson au safran / Traditional Fish Blanquette with safran

DOS DE POISSON NACRÉ, SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE ET RIZ PARFUMÉ.
FLAKY FISH FILLET IN A TRADITIONAL CREAMY WHITE SAUCE, SERVED WITH FRAGRANT RICE.

POUR FINIR EN DOUCEUR



Parfait Glacé Chocolat-Café / Chocolate & Coffee Parfait

CRUMBLE CACAO ET FLEUR DE SEL, GLACE AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME POCHÉE AU CAFÉ.
COCOA AND SEA SALT CRUMBLE, DARK CHOCOLATE ICE CREAM, PIPED COFFEE CREAM.

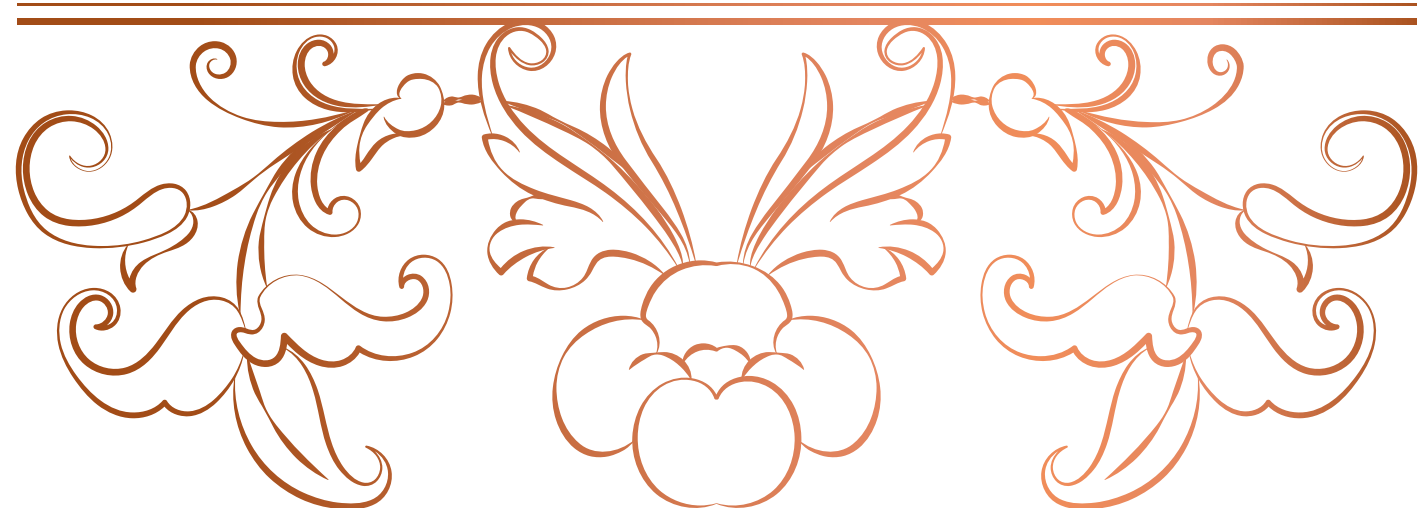
Ou

Paris-Brest Exotique / Exotic Paris-Brest

COURONNE DE PÂTE À CHOUX, CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION, KIWI ET MANGUES.
CHOUX PASTRY CROWN, PASSION FRUIT CREAM, FRESH KIWI AND MANGO.



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 FERMÈRE 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.