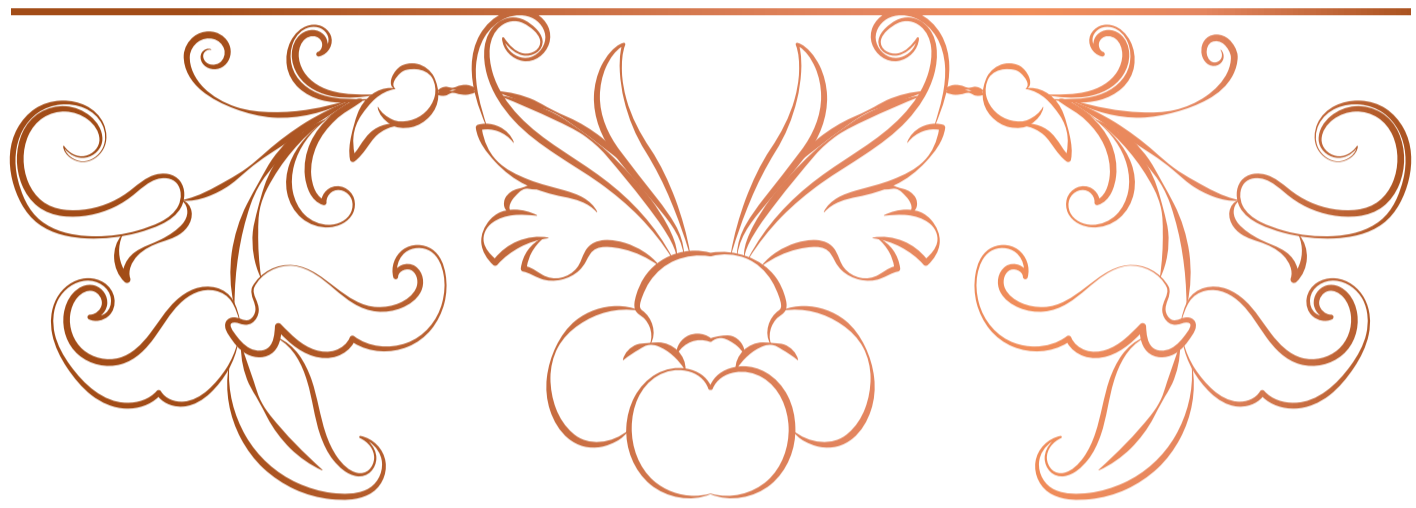




Le midi uniquement



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 Maquereau Saisi à la Flamme / Flame-Seared Mackerel

CHIMICHURRI À LA DERSA ET FIN CARPACCIO DE RADIS DAIKON CROQUANT, ÉMULSION DE SOJA.

DERSA-STYLE CHIMICHURRI AND FINE CRUNCHY DAIKON RADISH CARPACCIO, SOY EMULSION.

Ou

L'Endive Braisée en Douceur / Gently Braised Endive

ONCTUOSITÉ DE CÉLERI-RAVE, PICKLES DE CÔTES DE BLETTES ET NOIX TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE AU SÉSAME.

CREAMY CELERIAC, SWISS CHARD STALK PICKLES, AND ROASTED WALNUT, SESAME DRESSING.

POUR SUIVRE



Le Filet de Pêche du Jour Rôti / Roasted Catch of the Day

PURÉE DE CAROTTES, SALADE TIÈDE DE LENTILLES, SAUCE AUX ŒUFS DE LOMPE ET TUILE NOIRE.

CARROT PURÉE, WARM LENTIL SALAD, AND LUMPFISH ROE SAUCE AND BLACK TUILE.

Ou

La Volaille Façon Souvlaki / Souvlaki-Style Seared Poultry

CROUSTILLANT À LA FÊTA, GRENAILLES CONFITES ET GREMOLATA AU ROMARIN ET CITRON.

CRISPY FETA, CONFIT BABY POTATOES, AND ROSEMARY-LEMON GREMOLATA.

POUR FINIR EN DOUCEUR



Le Tout Chocolat / The All-Chocolate

JEU DE TEXTURES EN MOUSSE ET STREUSEL CACAO, CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT.

TEXTURAL PLAY OF CHOCOLATE MOUSSE, COCOA STREUSEL, AND CHOCOLATE ICE CREAM.

Ou

L'Esprit d'une Tarte au Citron / The Spirit of a Lemon Tart

CRÉMEUX D'AGRUMES, CHANTILLY AU COMBAVA, STREUSEL ET SORBET MAISON HERBACÉ.

CITRUS CRÉMEUX, COMBAVA WHIPPED CREAM, STREUSEL, AND HOMEMADE HERBAL SORBET.



Le soir uniquement



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 Fondant et l'Iode / The Fondant and the Sea — 36 €

MÉDAILLON DE TÊTE DE VEAU FAÇON M'DERBEL, PALOURDES JUSTES RAIDIES, ÉCRIN D'ÉPINARDS ET BOUILLON ACIDULÉ.
CALF'S HEAD MEDALLION M'DERBEL WAY, FLASH-SEARED CLAMS, DELICATE SPINACH BED, AND TANGY BROTH.

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.