



Cuisine traditionnelle et moderne

Inspiration culinaire dans le respect des produits

et pour votre bien-être

Chef Jérôme Bartoletti

Le Menu Déjeuner

Formule 2 Plats

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

28.00 €

Formule 3 Plats

Entrée/Plat/Dessert

35.00 €

Les Entrées 10 €

Brocoli crispy, nage de crevettes au gingembre - citronnelle,
mayonnaise à l'ail noir

(Lactose - œuf - crustacés - gluten)

Gâteau d'aubergine au chèvre frais façon pistou,
feuilles de roquette, coulis de tomate fraîche

(Lactose - fruits à coque)

Les Plats 22 €

Filet de Dorade Royale cuit longuement au four,
risotto aux asperges, beurre de citron confit

(Lactose)

Magret de Canard servi rosé, purée de patate douce,
jus de viande à l'orange

(Lactose - sulfite)

Les Desserts 10 €

Tartelette aux fraises

(Gluten - lactose - œuf - fruits à coque)

Soufflé coulant au chocolat servi tiède

(Lactose - œuf)

Menu L'Essentiel 56.00 €

Les Entrées

Tartine de brandade à la truffe d'été, vinaigrette au citron confit

(Gluten - lactose)

Asperges vertes, sauce mousseline, pamplemousse et saumon fumé

(Poisson - arachide -œuf)

Les Plats

Dos de Merlu saisi côté peau, raviole de homard,
jus de carapace corsé

(Poisson - gluten - sulfite - lactose - crustacé)

Suprême de Volaille fermière, salsifis à la crème, huile de persil,
crème de champignons à la truffe

(Lactose - sulfite)

Les Desserts

Le saint-Honoré, crème légère vanille et Cointreau, chantilly
sur un fond de pâte feuilletée

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

L'Inde&Sens, ganache montée à la vanille, crémeux mangue
et croustillant à la cacahuète

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

La Carte

Les Entrées

Conteaux gratinés

16.00 €

Beurre persillé, parmesan

(Gluten - lactose - fruits à coque - coquillage)

Tartine de brandade à la truffe d'été

19.00 €

Vinaigrette au citron confit

(Gluten - lactose)

Asperges vertes

24.00 €

Sauce mousseline, pamplemousse et saumon fumé

(Poisson - arachide -œuf)

Tartare de Thon rouge de Méditerranée

26.00 €

Avocat, gingembre et piment

(Poisson)

Les Plats

Dos de Merlu saisi côté peau

32.00 €

Raviole de homard, jus de carapace corsé

(Poisson - gluten - sulfite - lactose - crustacé)

Filet de Dorade royale

34.00 €

Cuit longuement au four, fleur de courgette aux coquillages, jus au basilic

(Coquillages - sulfite - lactose)

Suprême de Volaille fermière

29.00 €

Salsifis à la crème, huile de persil, crème de champignons à la truffe

(Lactose - sulfite)

Filet de bœuf à la ficelle

37.00 €

Brocolis crispy, crémeux de pomme de terre, émulsion de cresson

(Lactose - sulfite)

Assiette Végétarienne

28.00 €

Risotto aux asperges vertes, parmesan et truffe d'été

(Lactose -gluten)

Les Fromages

19.00 €

Sélection de fromages affinés « La Table de Solange » avec ses condiments

(Lactose - fruits à coque)

Les Desserts

Le Prince Noir

12.00 €

Mousse et feuilletine au chocolat 86%, biscuit au chocolat sans farine et sablé cacao

(Œuf - lactose - fruits à coque)

Le Choux pécan

12.00 €

Pâte à choux, coulis praliné pécan et ganache montée à la noix de pécan

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

Le saint-Honoré

12.00 €

Crème légère vanille et Cointreau, chantilly sur un fond de pâte feuilletée

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

L'Inde & Sens

12.00 €

Ganache montée à la vanille, crémeux mangue et croustillant à la cacahuète

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

Menu Enfant

15,00 €

Plats

Pièce de viande ou Poisson du jour selon l'arrivage

Garnitures

Crèmeux de pomme de terre et Brochette de tomates cerises

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Sirop, Diabolo ou Jus de fruits