



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 €

Salade de linguine comme une carbonara, espuma de lard,
jaune d'œuf confit

(Lactose - œuf - 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,
méli-mélo de légumes, beurre blanc citronné

(Lactose - poisson)

Quasi de veau cuit en cocotte, petit-pois à la française,
infusion de thym

(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)

Rillettes de crabe à l'ananas-citron vert-menthe, gaspacho de tomate

(Crustacés - sulfite)

Les Plats

Dos de Merlu saisi côté peau, risotto d'asperges vertes,
beurre blanc au citron confit

(Poisson - sulfite - lactose)

Suprême de Volaille fermière cuit en cocotte,
comme une caponata, jus de viande à l'infusion de thym

(Gluten -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

Couteaux 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)

Rillettes de crabe à l'ananas

24.00 €

Citron vert et menthe, gaspacho de tomate

(Crustacés - sulfite)

Tartare de Thon rouge de Méditerranée

26.00 €

Avocat, gingembre et piment

(Poisson)

Les Plats

Dos de Merlu saisi côté peau 32.00 €

Risotto d'asperges vertes, beurre blanc au citron confit

(Poisson - sulfite - lactose)

Filet de Dorade royale 34.00 €

Cuit longuement au four, gnocchis et artichauts, beurre de tomate rôtie

(Gluten - sulfite - lactose)

Suprême de Volaille fermière 29.00 €

Comme une Caponata, jus de viande à l'infusion de thym

(Gluten - lactose - sulfite)

Filet de bœuf à la ficelle 37.00 €

Variation de pomme de terre, jus de déglacage à la truffe d'été

(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