



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 €

Méli-mélo de tomates de plein champ rafraîchies
dans un gaspacho, espuma de mozzarella

(Lactose)

Tartare de Bœuf et ses condiments, pommes gaufrettes

(Œuf - fruits à coque)

Les Plats 22 €

Dos de lieu noir rôti, salade de Fregola, sauce vierge au basilic

(Gluten- poisson)

Magret de canard servi rosé, fricassée de pomme de terre grenaille,
chou pak choï, réduction de vin rouge

(Lactose - sulfite)

Les Desserts 10 €

Pavlova aux fruits rouges, crème diplomate à la vanille

(Lactose - œuf)

Tartelette au chocolat, glace vanille

(Lactose - gluten - œuf)

Menu L'Essentiel

56.00 €

Les Entrées

Rouleau d'aubergine, jambon et mozzarella, coulis de tomate-poivrons

(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)

Le Roussillon, biscuit moelleux aux amandes,
crème à la vanille - amande, confit d'abricot et romarin

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

La Carte

Les Entrées

Couteaux gratinés

16.00 €

Beurre persillé, parmesan

(Gluten - lactose - fruits à coque - coquillage)

Rouleau d'aubergine, jambon et mozzarella

19.00 €

coulis de tomate- poivrons

(Gluten - lactose)

Rillettes de crabe à l'ananas

Citron vert et menthe, gaspacho de tomate

(Crustacés - sulfite)

24.00 €

Tartare de Thon rouge de Méditerranée

Avocat, gingembre et piment

(Poisson)

26.00 €

Les Plats

Dos de Merlu saisi côté peau

32.00 €

Risotto d'asperges vertes, beurre blanc au citron confit

(Poisson - sulfite - lactose)

Pavé de cabillaud

36.00 €

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

39.00 €

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 Black Lemon

15.00 €

Crèmeux chocolat - caramel, sabayon citron vert,
croustillant aux amandes et noisettes

(Œuf - lactose - fruits à coque)

Le Roussillon

14.00 €

Biscuit moelleux aux amandes, crème à la vanille - amande,
confit d'abricot et romarin

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

Le Saint-Honoré

14.00 €

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

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

L'omelette norvégienne

15.00 €

Crème glacée vanille aux fruits confits,
meringue italienne flambée au Grand Marnier

(Œuf - lactose - alcool)

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