



*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 14 €

Salade de courgettes marinées à l'huile d'olive et citron,  
saumon fumé et stracciatella

(Lactose - poisson)

Tartare de Bœuf et ses condiments, pommes gaufrettes

(Œuf - fruits à coque)

Les Plats 22 €

Pavé de thon blanc juste saisi, légumes verts du moment,  
sauce vierge

(Poisson)

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

(Lactose - sulfite)

Les Desserts 12 €

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

Filet de Bar saisi côté peau, risotto aux légumes,  
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

## Filet de bar saisi côté peau

32.00 €

Risotto aux légumes, 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 légumes, parmesan et truffe d'été

(Lactose)

## 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