



Cuisine traditionnelle et moderne
Inspiration culinaire dans le respect
des produits de saison et de notre terroir

Chef Arnaud Ajax - Pignier

Menu Déjeuner

Formule 2 Plats

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

29 €

Formule 3 Plats

Entrée / Plat / Dessert

36 €

Les Entrées 14 €

Feuille à feuille de crabe et daikon, muscade, romarin

(Crustacés - oeufs)



Poireaux vinaigrette, noix, lard de Colonnata

(Fruits à coque)

Les Plats 22 €

Dos de merlu de Méditerranée,
raviole de céleri, fumet de merlu réduit

(Poisson - lactose - oeufs)



Suprême de poulet fermier farci aux châtaignes,

salsifis dans toutes ses formes

(Lactose - sulfite - fruits à coque)

Les Desserts 12 €

Poire pochée à la fève de tonka

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coque)



Le Mont - Blanc

(Lactose - œuf - gluten - fruits à coque)

Menu L'Essentiel 56 €

L'envie de revisiter une entrée ou un plat proposé à la carte - Supplément de 6 €

Les Entrées

Tartare de seiche aux agrumes,
voile de seiche, vinaigrette à l'orange sanguine

(Gluten - lactose - oeufs)

Artichaut violet en barigoule, lard de Colonnata

(Sans allergènes)

Les Plats

Sériole de Méditerranée, fumet tomates, pomme de terre ratte

(Poisson - lactose - sulfite)

Selle d'agneau de l'Aveyron, topinambour, jus d'agneau au romarin

(Lactose - oeufs - sulfite)

Les Desserts

Les 4 citrons, mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - fruits à coque)

Royal chocolat caramélisé, ganache et tuile chocolat, sauce chocolat

(Oeufs - lactose - gluten - fruits à coque)

La Carte



Les Entrées

Artichaut violet en barigoule, lard de Colonnata

(Sans allergènes)

16 €

Tartare de seiche aux agrumes,
voile de seiche, vinaigrette à l'orange sanguine

(Gluten - sulfite - lactose)

18 €

Foie gras de canard du Périgord, mangue et fruit de la passion, pain d'épice chaud maison

(Gluten - sulfite - lactose - fruits à coque)

27 €

Raviole de Saint - Jacques de Saint - Malo, gambas de Méditerranée,
crème de foie gras, bisque réduit

(Coquillages - crustacés - lactose - gluten - sulfite)

29 €

Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français
Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive

85 € les 30 gr

Les Plats

Une envie végétarienne ?

Demandez notre assiette du marché, préparée avec les plus beaux légumes du jour

24 €

Sériole de Méditerranée, fumet tomates, pomme de terre ratte

(Poisson - lactose - sulfite)

28 €

Queue de baudroie de Méditerranée au Lomo Ibérico,
déclinaison de chou-fleur, fumet de baudroie

(Poisson - lactose - sulfite - oeufs)

36 €

Selle d'agneau de l'Aveyron, topinambour, jus d'agneau au romarin

(Lactose - oeufs - sulfite)

34 €

Filet de bœuf d'Aubrac, jus bourguignon, gratin dauphinois révisité

(Lactose - oeufs - sulfite)

38 €

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments

(Lactose - fruits à coque)

19 €

Les Desserts

Poire pochée à la fève de tonka

(Lactose - gluten - oeufs - fruits à coque)

12 €

Le Mont - Blanc

(Lactose - gluten - oeufs - fruits à coque)

12 €

Royal chocolat caramélisé, ganache et tuile chocolat, sauce chocolat

(Oeufs - lactose - gluten - fruits à coque)

14 €

Les 4 citrons,
mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet au citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - fruits à coque)

14 €

Menu Enfant 15 €

Plat

Gnocchis au jambon - fromage

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Siroop, Diabolo ou Jus de fruits