



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 €

Cappuccino de potimarron, nuage de céleri, girolles et châtaignes

(Lactose)



Les poireaux vinaigrette, vinaigre de vin vieux, œufs mimosa

(Œuf - sulfite)

Les Plats 22 €

Dos de loup rôti, risotto d'asperges, beurre battu au Caviar Arënkha

(Poisson - lactose - sulfite - œufs)



Suprême de pintade farci aux marrons et foie gras, tatin d'oignons et jus réduit

(Lactose - gluten)

Les Desserts 12 €

Ananas confit aux épices, sorbet coco

(Sans allergènes)



Biscuit coulant au chocolat, glace vanille

(Lactose - gluten - œuf)

Menu L'Essentiel 56 €

Les Entrées

Couteaux gratinés, beurre persillé, parmesan

(Gluten - lactose - fruits à coque - coquillages)

Velouté du moment

(Lactose)

Les Plats

Saumon laqué au miso

(Poisson - sésame)

Tartare de bœuf aller-retour aux herbes

(Sans allergènes)

Accompagnement au choix :

Riz coco, Purée crémeuse, Pomme de terre Grenaille, Légumes verts

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 vanille - amande, confit d'abricot et romarin

(Œuf - lactose - fruits à coque - gluten)

La Carte

Les Entrées

Couteaux gratinés, beurre persillé, parmesan 16 €

(Gluten - lactose - fruits à coque - coquillages)

Carpaccio de crevettes, légumes croquants, huile d'olive citronnée 22 €

(Crustacés)

Tartare de bar façon Thai 24 €

(Poisson)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue 28 €

(sans allergènes)

Velouté du moment 16 €

(Lactose)

Les Plats

Saumon laqué au miso 32 €

(Poisson - sésame)

Médailon de lotte, lait de coco, curry 34 €

(Poisson)

Filet de bœuf, jus de viande à la truffe 42 €

(Crustacés)

Tartare de bœuf aller-retour aux herbes 26 €

(Sans allergènes)

Faux-filet de veau aux morilles 34 €

(Lactose)

Accompagnement au choix

Riz coco - Purée crémeuse - Pomme de terre Grenaille - Légumes verts



Assiette de pâtes Rigatoni, sauces au choix

Sauce tomate piquante 22 €

(Gluten)

Sauce aux morilles 26 €

(Gluten - lactose - fond de veau)

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments 19 €

(Lactose - fruits à coque)

Les Desserts

Le Black Lemon 15 €

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

(Œuf - lactose- fruits à coque)

Le Roussillon 14 €

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

(Œuf - lactose- fruits à coque - gluten)

Le saint-Honoré 14 €

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

(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