

LES ENTRÉES

TERRE 23 €

Millefeuille de poivron et chèvre frais,
Magret de canard fumé

Cappuccino jus de veau, vin jaune et foie gras
Ris de veau, morilles et oignons nouveaux

SPÉCIALITÉS

6 huîtres Gillardeau	24 €
Tartare de bœuf aux anchois subtilement fumés	25 €
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison rôtis	28 €

MER 23 €

Millefeuille de pissaladière
Sardines à la flamme

Cappuccino de crustacés,
Gambas, tourteau, fenouil, céleri et pomme granny

✓ Millefeuille de poivron et chèvre frais
disponibles en version végétarienne

Entrée du jour :

LES PLATS

TERRE 36 €

Finger de pintade, craquelin parmesan,
Gnocchi à la tartuffade et pleurotes eryngii, jus corsé

Carré d'agneau,
Carpaccio de poivrons grillés, jus d'agneau

Magret de canette grillé,
Houmous de carottes, coulis de mangue aux jalapeños

Plat du jour : 36 €

MER 36 €

Finger d'ombrine, craquelin parmesan,
Gnocchi aux algues et piquillos grillés, jus corsé

Filets de rouget,
Carpaccio de courgettes grillées, jus d'arêtes

Thon rouge grillé,
Houmous d'avocat, coulis de poivron et jalapenos

SPÉCIALITÉS

✓ Gnocchi aux légumes de saison, vieux Pecorino et huile d'olive maturée	26 €
Poissons, langoustes et homards grillés*	Prix du marché
Spécialités pour 2 personnes minimum :	
Loup en croûte de sel, sauce vierge*	44 € / pers
Côte de bœuf 900g, sauce béarnaise*	49 € / pers

*à commander le matin pour le soir même

MENUS

Entrée + plat + dessert	65 €
Menu "Retour du marché"	50 €
Entrée du jour + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour	
Menu enfant (jusqu'à 11 ans) : plat + dessert + sirop	18 €
Il est préférable de commander les desserts en début de repas.	

LES DESSERTS

Le chocolat - cacahuète :

Chocolat croquant, crumble cacao, mousse légère, praliné
cacahuète, sauce cacahuète

L'orange sanguine :

Biscuit agrumes, mousse cheesecake, confit, gel et sorbet
à l'orange sanguine

La fraise :

Sablé croquant, crèmeux citron - basilic, fraises marinées,
gel et sorbet fraise

16 €

La noix de coco :

Dacquoise noix de coco, crèmeux mangue - passion,
mousse noix de coco

Dessert du jour :

Sélection de fromages

Certaines spécialités peuvent être soumises à un supplément pour la demi-pension ou la pension complète.

Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne. La carte des allergènes est disponible à la demande. Prix nets en euros, service compris.

STARTERS

EARTH 23 €

Bell Pepper and fresh goat cheese millefeuille,
Smoked duck breast

Cappuccino of veal juice, yellow wine and foie gras
Veal sweetbreads, morels and spring onions

SPECIALTIES

6 Gillardeau oysters	24 €
Beef tartare with subtly smoked anchovies	25 €
Pan-fried duck foie gras escalope with roasted seasonal fruit	28 €

SEA 23 €

Pissaladière millefeuille,
Sardines

Cappuccino of shellfish bisque,
Prawns, crab, fennel, celery and granny apple

✓ Roasted asparagus or leeks,
available in vegetarian version

Starter of the day :

MAINS

EARTH 36 €

Guinea fowl finger, parmesan cracker,
Gnocchi with tartuffade and eryngii oyster mushrooms, hearty jus

rack of lamb,
Grilled bell pepper carpaccio, lamb juice

Grilled duck breast,
Carrot hummus, mango coulis with jalapeños

Special of the day : 36 €

SEA 36 €

Umbrine finger, Parmesan cracker,
Seaweed gnocchi with grilled piquillo, hearty juice

Red mullet fillets,
Grilled zucchini carpaccio, fishbone jus

Grilled red tuna,
Avocado hummus, bell pepper coulis and jalapenos

SPECIALTIES

✓ Gnocchi with seasonal vegetables, aged Pecorino and mature olive oil	26 €
Grilled fish, lobster and crayfish*	Market prices

Specialities for 2 people minimum :

Salt-crusted bass, sauce vierge *	44 €/ pers
Prime rib 900g, Bearnaise sauce *	49 €/ pers

***to be ordered in the morning for the evening**

MENUS

Starter + main course + dessert 65 €

"Return from the market" menu 50 €

Starter of the day + main course of the day
OR main course of the day + dessert of the day

Children menu (up to 11 years old):
main course + dessert + syrup 18 €

It is preferable to order desserts at the beginning of the meal.

DESSERTS

The chocolate - peanut :

Crunchy chocolate, cocoa crumble, light mousse, peanut praline, peanut sauce

The blood orange :

Citrus biscuit, cheesecake mousse, blood orange confit, gel and sorbet

The strawberry:

Crunchy shortbread, lemon-basil cream, marinated strawberries, strawberry gel and sorbet

16 €

The coconut :

Coconut dacquoise, mango-passion cream, coconut mousse

Dessert of the day :

Cheese selection

Some specialities may be subject to a supplement for half or full board.

All our meat and poultry come from the European Union. The allergen card is available on request. Net prices in euros, service included.