

Menu : entrée + plat + dessert **67€**

Menu enfant (jusqu'à 11 ans) : plat + dessert + sirop **18€**

Pâtes bolognaise maison
Filet de poisson blanc et légumes
Steak hâché et pommes grenailles

LES ENTRÉES

TERRE 23€

Croustillant de ris de veau,
morilles et foie gras

Gyozas d'épaule d'agneau confit,
bouillon à la provençale

MER 23€

Gambas gratinée,
feta citron et zaatar, houmous à l'encre de seiche

Mosaïque de merlu gravlax au nori,
crème de courgette au raifort

SPÉCIALITÉS

6 huîtres Gillardeau	24€
Tartare de bœuf subtilement fumé aux anchois	25€
Foie gras mi-cuit, glaçage pomme granny, chutney pomme gingembre	28€

VÉGÉTARIEN 23€

Ile flottante salée,
crème d'asperge au lait d'amande et caramel de fenouil

Cappuccino d'artichaut barigoule
et truffe d'été

LES PLATS

TERRE 36€

Carré d'agneau, guacamole d'aubergines,
falafel de pois chiches aux herbes fraîches et jus à l'ail noir

Grenadin de veau,
croissants de pomme de terre aux câpres et sauce tonnato chaude

Coquelet en deux façons, le suprême rôti et la cuisse en croustilles,
courgettes rôties, oignons nouveaux glacés et jus à l'estragon

MER 36€

Pavé de merlu, tomate ancienne grillée,
crostini de polenta et tapenade olive pistache et stracciatella

Tournedos de maigre aux agrumes, mousseline de petits pois
au citron vert, fenouil braisé et jus de volaille à la sauge

Sépiole grillée, carottes glacées dans leur jus et salicorne à cru,
sauce citron verveine

SPÉCIALITÉS

Poissons, langoustes et homards grillés **Prix du marché**
(A commander 24h au préalable)

Spécialités pour 2 personnes minimum :

Loup en croûte de pain en sel, sauce vierge	48€ / pers
Côte de bœuf 900g, sauce béarnaise	52€ / pers

VÉGÉTARIEN 29€

Gnocchi aux légumes de saison,
vieux pecorino et huile d'olives mûres

Légumes de saisons grillés,
crumble à la marjolaine, feta et crème d'ail citronnée

LES DESSERTS Il est préférable de commander les desserts en début de repas.

16 €

Le chocolat :

Noix de pécan caramélisées, crémeux chocolat noir, tuile sarrasin,
glace praliné pécan

La framboise :

Crémeux framboise, streusel au charbon végétal, piquillos marinés
à la fraise et sorbet fraise poivron

Les agrumes :

Crémeux citron yuzu, meringue italienne, espuma pamplemousse
et sorbet pamplemousse rose

L'abricot :

Namelaka verveine - chocolat blanc, feuilletage
et déclinaison d'abricot

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.

Menu : starter + main course + dessert **67€**

Children's menu (up to 11): main + dessert + soft drink **18€**

Homemade pasta Bolognese

White fish fillet with vegetables

Minced beef steak with baby potatoes

STARTERS

EARTH 23€

Crispy veal sweetbreads,
morels mushrooms and foie gras

Lamb shoulder confit gyozas
Provençal-style broth

SEA 23€

King prawns gratinated,
feta, lemon and za'atar, squid ink hummus

Gravlax hake mosaic with nori,
zucchini cream with horseradish

SPECIALTIES

6 Gillardeau oysters **24€**

Beef tartare delicately smoked
with anchovies **25€**

Semi-cooked foie gras, Granny Smith apple glaze,
and ginger chutney **28€**

VEGETARIAN 23€

Savory floating island,
asparagus cream with almond milk and fennel caramel

Artichoke barigoule cappuccino
with summer truffle

MAINS

EARTH 36€

Rack of lamb, aubergine guacamole,
chickpea falafel with fresh herbs and black garlic sauce

Veal grenadin,
potato croissants with capers and warm tonnato sauce

Spring chicken in two ways: roasted breast and leg in cromesquis,
roasted zucchini, glazed spring onions and tarragon jus

SEA 36€

Grouper steak, grilled ancient tomatoes, polenta crostini
with olive and pistachio tapenade and stracciatella

Stone bass tournedos with citrus, lime-infused pea mousseline,
braised fennel and sage-infused chicken jus

Grilled yellowtail amberjack, glazed carrots in their own juices
and wild raw samphire, lemon verbena sauce

SPECIALTIES

Grilled fish, lobster and crayfish **Market prices**
(to be ordered 24h in advance)

Specialities for 2 people minimum :

Salt-crusted bass, sauce vierge **48€ / pers**

Prime rib 900g, Bearnaise sauce **52€ / pers**

VEGETARIAN 29€

Gnocchi with seasonal vegetables,
aged pecorino and matured olive oil

Grilled seasonal vegetables,
marjoram crumble, feta and lemon garlic cream

DESSERTS

It is better to order your desserts at the start of the meal.

16 €

Chocolate:

Caramelised pecans, dark chocolate cream, buckwheat tuile,
pecan praline ice cream

Strawberry, raspberry, pepper:

Raspberry cream, vegetable charcoal streusel, piquillo peppers
marinated in strawberry, strawberry and pepper sorbet

Citrus fruits:

Yuzu lemon cream, Italian meringue,
grapefruit espuma and pink grapefruit sorbet

Apricot:

Verbena white chocolate namelaka, puff pastry,
and apricot variations

Cheeses 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.