

LES ENTRÉES

TERRE 23 €

Millefeuille de poivron et chèvre frais,  
Magret de canard fumé

Cappuccino d’artichauts barigoule,  
Poitrine fumée, truffe d’été

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 :

SPÉCIALITÉS

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

LES PLATS

TERRE 36 €

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

Carré d’agneau,  
Carpaccio d’aubergines grillées

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 grillé,  
Houmous d’avocat, coulis de poivron et jalapenos

SPÉCIALITÉS

|                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ✓ Gnocchi aux légumes de saison, vieux<br>Pecorino et huile d’olive maturée | 26 €           |
| Poissons, langoustes et homards grillés*                                    | Prix du marché |
| <b>Spécialités pour 2 personnes minimum :</b>                               |                |
| 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 € |
| <b>Menu “Retour du marché”</b>                                     | 50 € |
| Entrée du jour + plat du jour<br>OU plat du jour + dessert du jour |      |
| Menu enfant (jusqu’à 11 ans) :<br>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

Le pamplemousse :

Biscuit agrumes, mousse cheesecake, confit, gel et sorbet  
au pamplemousse

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

Artichoke cappuccino,  
Smoked pork belly and summer truffle

### SPECIALTIES

6 Gillardeau oysters 24 €

Beef tartare with subtly smoked  
anchovies 25 €

Pan-fried duck foie gras escalope 28 €  
with roasted seasonal fruit

### SEA 23 €

Pissaladière millefeuille,  
Sardines

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

✓ Bell Pepper and fresh goat cheese millefeuille,  
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 eggplant

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 tuna,  
Avocado hummus, bell pepper coulis and jalapenos

### SPECIALTIES

✓ Gnocchi with seasonal vegetables, aged 26 €  
Pecorino and mature olive oil

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): 18 €  
main course + dessert + syrup

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 grapefruit :**

Citrus biscuit, cheesecake mousse, confit, gel and grapefruit  
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.*