

Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h00 à 14h00 et de 19h à 21h30
we are delighted to welcome you from 12:00 pm to 2:00 pm and from 7:00 pm to 09:30 pm

LE MENU DU CHEF... 79€

Laissez-vous guider par une entrée, un plat et un dessert au choix de notre Chef uniquement le soir
Let yourself be guided by a starter, a main course and a dessert of our chef's choice only in the evening

LES ENTREES ET LES SALADES...

Foie gras de canard	35€
Mariné au vin doux, condiments poire comice, noisettes torréfiées Marinated duck foie gras in sweet wine, pear condiment, roasted hazelnuts	
Tourteau	28€
Chair assaisonnée au xérès, ravioli croquante de betterave, vinaigrette à l'orange Seasoned flesh with xérès vinegar, crunchy beetroot ravioli, orange dressing	
Daurade Royale	26€
Céviché, avocat, oignon rouge, cébette, orange Ceviche, avocado, red onion, spring onion, orange	
L'œuf bio	22€
Croutons, dés foie gras, velouté de panais Croutons, diced foie gras, parsnip veloute	
Salade mesclun	16€
Lamelles de légumes croquants mariné au yuzu Slices of crunchy vegetables marinated in yuzu	

PATES ET RISOTTO...

Risotto de gambas	42€
Risotto à l'encre de seiche, gambas à la plancha Squid ink risotto, king prawns a la plancha	
Penne tomates et basilic	23€
Sauce tomate, basilic, parmesan Tomato & basil penne pasta with parmesan cheese	

DE LA MER A LA TERRE...

St pierre	41€
Aiguillette juste raidie, coquillage, fregola aux herbes Just stiffened aiguillette, shellfish, fregola pasta with herbs	
Filet de loup	40€
Filet à la plancha, fenouil confit, jus de poisson de roche Seabass filet, candied fennel, rockfish soup juice	
Le boeuf simmental	58€
Rôtie au sautoir, mousseline de pomme de terre, brésaola, jus de viande Roasted dry aged beef tenderloin, mash potatoes, bresaola, meat juice	

Prix nets service inclus

Le filet de volaille fermière	41€
Suprême rôti, légumes racines, crème de dattes Roasted farm poultry filet, root vegetable, date cream	
Burger de boeuf	39€
Viande de boeuf hachée, cheddar, tomate, oignons, laitue, sauce tartare, frites Beef burger, cheddar cheese, tomatoes, onion, lettuce, tartar sauce, French fries	

CHOIX DE GARNITURE EN SUPPLEMENT...

Légumes de saison / Seasonal vegetables	9€
Risotto au parmesan / Parmesan risotto	9€
Mousseline de pomme de terre / Mashed potatoes	9€
Salade mesclun / local mixed salad	9€

ASSORTIMENT DE FROMAGES...

Assiette de fromage	17€
Reblochon, Comté, Chèvre cendré Reblochon cheese, Comté, Ashed Goat cheese	

DESSERTS...

...A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Chocolat	18€
Finger chocolat, caramel, noisette Finger chocolate, caramel, hazelnut	
Soufflé	18€
Grand marnier, sauce chocolat Grand marnier, chocolate sauce	
Exotique	18€
Le fromage blanc exotique Exotic cottage cheese	
Assiette de fruits frais	22€
Assiette de pastèque fraîchement coupé ou fruits frais Freshly cut watermelon or mixed fresh fruit	
Glace ou sorbet / ice cream or sorbet	6€ / boule
Vanille, chocolat, café, mangue, citron, framboise, fraise, passion Vanilla, chocolate, coffee, mango, lemon, raspberry, strawberry, passion fruit	



Prix nets service inclus