
carte des
mets
food menu

Formule Déjeuner

Lunch set menu

Tous les midis, du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Every lunchtime, Tuesday to Friday (excluding public holidays)

Selon l'inspiration du Chef et les produits du marché

According to the Chef's inspiration and market availability

Menu du Jour / Lunch Menu

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert **42**
Starter + Main course **Or** Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert **49**
Starter + Main course + Dessert

Desserts

Glaces / Ice creams " la boule " 6

Glaces maison (vanille, chocolat ou pistache)

Homemade ice creams (vanilla, chocolate ou pistachio)

Sorbets " la boule " 6

Sorbets maison (citron basilic, mangue, framboise ou fraise)

Homemade Sorbets (Lemon basil, mango, raspberry or strawberry)

Fraises / Strawberries 14

Salade de fraises Françaises au basilic, crème légère au basilic frais, huile d'olive

French strawberry salad with basil, light fresh basil cream, olive oil

Citron / Lemon 14

Citron givré & basilic, meringue croustillante

Frozen lemon & basil, crispy meringue

Pavlova 14

Pavlova fruits rouges & verveine

Red berry & verbena pavlova

Chocolat / Chocolate 16

Tout chocolat, moelleux cœur coulant, glace chocolat noir, tuile glacée au cacao

All chocolate, molten chocolate cake, dark chocolate ice cream, iced cocoa tuile

Profiteroles 16

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat maison à la fève de tonka

Profiteroles, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce with tonka bean

Fromages / Cheese 18

Assiette de fromages affinés

Aged cheese platter

Menu Dégustation

Tasting Menu

Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table, uniquement le soir

Tasting menu served for the entire table, evenings only

Une expérience en 5 temps guidée par l'inspiration du Chef et les produits du moment.

A five part experience guided by the Chef's inspiration and the products of the moment.

Menu Dégustation en 5 temps 115

5 course tasting menu

Accords mets & vins - 4 verres 60

Food & wine pairing - 4 glasses

Entrées

Starters

Tomates / Tomatoes 19

Tomates anciennes & burrata crémeuse, coulis de tomate maison, huile basilic, crumble olive noire
Heirloom tomatoes & creamy burrata, homemade tomato coulis, basil oil, black olive crumble

Tomates / Tomatoes 22

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, tourteau, concombre, huile verte
Beefsteak tomato gazpacho, crab meat, cucumber, green herb oil

Tataki 24

Tataki de maquereau, ponzu, riz soufflé, salade de wakamé
Mackerel tataki, ponzu sauce, puffed rice, wakame salad

Tartare 24

Tartare de bœuf à l'italienne, pesto basilic, tomates confites, parmesan affiné
Italian-style beef tartare, basil pesto, semi-dried tomatoes, aged Parmesan

Plats

Main Courses

Aubergine / Eggplant 26

Aubergine fumée laquée, pois chiches croustillants, tahini citronné, herbes fraîches
Glazed smoked eggplant, crispy chickpeas, lemon tahini, fresh herbs

Lieu Jaune / Pollock 30

Lieu jaune rôti, fenouil confit, vierge tomate agrumes, huile basilic
Roasted pollock, confit fennel, tomato & citrus vinaigrette, basil oil

Volaille / Poultry 34

Suprême de volaille jaune rôti, maïs grillé, girolles, jus citron-thym
Roasted yellow chicken supreme, grilled corn, chanterelle mushrooms, lemon-thyme jus

Poulpe / Octopus 34

Poulpe grillé, pomme grenailles, condiment pequillos, poivrons en pickles
Grilled octopus, baby potatoes, piquillo pepper condiment, pickled peppers

Agneau / Lamb 42

Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine fumée, artichauts poivrade, jus réduit au romarin
Grilled lamb chops, smoked eggplant caviar, baby artichokes, reduced rosemary jus

Bœuf / Beef 46

Entrecôte grillée 300g, frites maison/ pommes grenailles, jus réduit au thym citron & échalote confite
Grilled ribeye steak 300g, homemade fries/ baby potatoes, reduced lemon-thyme jus & confit shallots

Accompagnements / Sides 6

Au choix : Frites / Salade / Poêlée de légumes / Pommes grenailles
Choice of : Fries / Salad / Sautéed vegetables / Baby potatoes