



Table du IV

MENU BISTRONOMIQUE du 16 au 20 juin 2026

Formules

Entrée - Plat - 32€
ou
Plat - Dessert - 32€
ou
Entrée - Plat - Dessert - 39€

Entrées

Carpaccio de Bœuf Charolais,
Légumes en Pickles

Gaspacho de Melon,
Tartare de Crevettes de Madagascar

Plats

Onglet de Bœuf, Gnocchi aux Tomates Cerises & Roquette,
sauce Gorgonzola

Pavé de Saumon, Fregola Sarda aux Asperges,
sauce Beurre Blanc

Desserts

Tarte aux Pommes

Tiramisu Mangue-Passion



Table du IV

BISTRONOMIC MENU

from the 16th to the 20th of June

Formulas

Starter - Main Course - 32€

ou

Main Course - Dessert - 32€

ou

Starter - Main Course -
Dessert - 39€

Starters

Charolais Beef Carpaccio with
Pickled Vegetables

Melon Gazpacho,
Madagascar Shrimp Tartare

Main Courses

Beef Flank Steak, Gnocchi with Cherry Tomatoes & Arugula,
Gorgonzola Sauce

Salmon Fillet, Sardinian Fregola with Asparagus,
Beurre Blanc Sauce

Desserts

Apple Pie

Mango-Passion Fruit Tiramisu



Table du IV

MENU BISTRONOMIQUE du 16 au 20 juin 2026

Formules

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
ou
Entrée - Plat - Dessert

Entrées

Carpaccio de Bœuf Charolais,
Légumes en Pickles

Gazpacho de Melon,
Tartare de Crevettes de Madagascar

Plats

Onglet de Bœuf, Gnocchi aux Tomates Cerises & Roquette,
sauce Gorgonzola

Pavé de Saumon, Fregola Sarda aux Asperges,
sauce Beurre Blanc

Desserts

Tarte aux Pommes

Tiramisu Mangue-Passion



BISTRONOMIC MENU

from the 16th to the 20th of June

Formulas

Starter - Main Course
ou
Main Course - Dessert
ou
Starter - Main Course -
Dessert

Starters

Charolais Beef Carpaccio with
Pickled Vegetables

Melon Gazpacho,
Madagascar Shrimp Tartare

Main Courses

Beef Flank Steak, Gnocchi with Cherry Tomatoes & Arugula,
Gorgonzola Sauce

Salmon Fillet, Sardinian Fregola with Asparagus,
Beurre Blanc Sauce

Desserts

Apple Pie

Mango-Passion Fruit Tiramisu