

Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h00  
we are delighted to welcome you from 12:00 pm to 2:30 pm and from 7:00 pm to 10:00 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, chutney ananas et cannelle Marinated duck foie gras in sweet wine, pineapple & cinnamon chutney	
Le poulpe	32€
Poulpe en carpaccio, crémeux d'avocat, radis et vinaigrette aux agrumes Local octopus carpaccio with avocado cream, radish & citrus dressing	
Ceviche de daurade	26€
Marinée au lait de coco, mangue, coriandre, citron Marinated with coconut milk, mango, coriander, lemon	
Salade Tiara	35€
Gambas, salade, avocat, oignon rouge, tomates cerises, boulgour, huile de sésame King prawns, salad, avocado, red onion, cherry tomatoes, bulgur, sesame oil	
Salade Théoulienne	33€
Filet de volaille, salade romaine, tomates, parmesan, croutons, vinaigrette balsamique Chicken breast, roman lettuce, tomatoes, parmesan cheese, croutons, balsamic dressing	

### PATES ET RISOTTO...

Risotto de gambas	42€
Risotto, gambas à la plancha, crème de carapace Risotto, king prawns a la plancha, shell cream	
Penne tomates et basilic	23€
Sauce tomate, basilic, parmesan Tomato & basil penne pasta with parmesan cheese	

### DE LA MER A LA TERRE...

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix  
Every fish and meat comes with a side of your choice

Filet de loup	40€
Filet à la plancha à l'huile de basilic, jus de soupe de poisson de roche Seabass filet grilled with basil oil, rockfish soup juice	
Poissons entiers sur commande	19€ / 100GR
Nous vous invitons à pré-commander votre poisson à l'avance auprès de nos équipes We invite you to order your whole fish 24 hours in advance with our team	

Prix nets service inclus

<b>Le boeuf simmental</b>	<b>58€</b>
Rôtie au sautoir, condiment coriandre & oignons rouges, jus de viande Roasted dry aged beef tenderloin with coriander & red onion seasoning	
<b>Le filet de volaille fermière</b>	<b>41€</b>
Crème d'oignons caramélisés, jus corsé Farm poultry filet, caramelized onion cream, chicken stock	
<b>Burger de boeuf</b>	<b>39€</b>
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...

<b>Assiette de fromage</b>	<b>17€</b>
Reblochon, Comté, Chèvre cendré Reblochon cheese, Comté, Ashed Goat cheese	

### DESSERTS...

...A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

<b>Tarte aux fraises</b>	<b>18€</b>
Espuma vanille, croustillant amande, confit fraise, sorbet fraise Vanilla espuma, crispy almond, strawberry confit, strawberry sorbet	
<b>Cheesecake yuzu</b>	<b>18€</b>
Crème cheesecake, sorbet citron, ganache yuzu Cheesecake cream, lemon sorbet, yuzu ganache	
<b>Pavlova exotique</b>	<b>18€</b>
Meringue noix de coco, crème vanillée, confit exotique, sorbet fruit de la passion Coconut meringue, vanilla cream, exotic confit, passion fruit sorbet	
<b>Glace ou sorbet / ice cream or sorbet</b>	<b>6€ / boule</b>
Vanille, chocolat, café, mangue, citron, framboise, fraise, passion Vanilla, chocolate, coffee, mango, lemon, raspberry, strawberry, passion fruit	



Prix nets service inclus