



ENTRÉES

Tartelette parmesan – Carotte au cumin – moutarde – 19€

Paté pantin-Volaille-Foie gras – 24€

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion – 22€

Raviole de homard – Topinambour – Persil – Ume 26 €

Asperges blanches – Jaune d’œufs – guanciaie – Xérès – 26€

PLATS

Suprême de pintade – Artichaut à la truffe – Sauce suprême – 40€

Bar rôti de pêche sauvage – Gnocchi au cresson – Presse butternut aux algues – 42€

Quasi de veau – Asperges vertes Estragon – Girolles au vin jaune – 44€

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons – 38€

Cabillaud – Petit pois à l’aneth – Hibiscus – 38€

DESSERTS

Chocolats – Café – Cardamome verte – 16€

Feuille à feuille – Praliné pécan – Miel – Vanille Bourbon – 16€

Mangue – Maracuja – Sorbet cardamome verte 16€

Paris Brest noix de pécan, pignons, cajous et noisettes – 25€

Fromages affinés de chez Alleosse – 18€

Prix nets et taxes inclus
Viandes d’origine Française



FORMULE DEJEUNER

Entrée / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert - 45€

Entrée / Plat du jour / Dessert - 55€

SEMAINIER

LUNDI

Paillard de veau milanaise - Conchiglioni gratiné, ricotta épinard

MARDI

Paleron de bœuf - Carottes- Sauce au vin rouge

MERCREDI

Raviole de châtaigne - Gambas - Bisque de homard

JEUDI

Agneau confit aux épices et légumes

VENDREDI

Dorade Royale - Poireaux - Guanciaie - Pomelo

ICONIQUES

La Burrata - 19€

Le burger - 28€

La soupe de légumes - 24€

La soupe à l'oignon - 24€

La salade César - 26€

Le club sandwich - 26€

La salade San Régis - 26€

Spaghetti al Limone - 25€