

Pour commencer agréablement votre repas...

Lola - Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier	12 €
Cocktail du Moment	17 €
Cottage Fizz - Gin, Rhubarbe, Citron Vert, Tonic, Sirop Hibiscus	17 €
Coupe de Champagne Louis Roederer Brut	16 €
Côtes-de-Provence Rosé « Nuits Blanches » - Mas de Cadenet 	10 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

MENU DU MOMENT

SERVI AU DEJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY FOR LUNCH

57€

Tomate Cœur de Bœuf & Pastèque, Ricotta Di Bufala, Olives Noires
Beefsteak Tomato & Watermelon, Di Bufala Ricotta, Black Olives

Epaule d'Agneau confite aux Aromates, Petits Légumes & Fruits Secs
Spices & Herbs Comfited Lamb Shoulder, Vegetables & Dried Fruits

Pana Cotta au Lait d'Amande, Pêche Fraîche & son Sorbet
Almond Milk Pana Cotta, Fresh Peach & Sorbet

CARTE DEJEUNER

Servie de 12h à 13h30

Nos plats sont susceptibles de contenir certains produits allergènes
Merci de consulter notre Maître d'Hôtel

ENTREES

Melon Entier, Cerises, Hibiscus & Son Sorbet <i>Whole Melon, Cherries, Hibiscus & Sorbet</i>	20 €
Tomate Cœur de Bœuf & Pastèque, Ricotta Di Bufala, Olives Noires <i>Beefsteak Tomato & Watermelon, Di Bufala Ricotta, Black Olives</i>	22 €
Tartare de Thon Rouge de Ligne, Soja, Agrumes, Avocat & Radis Roses <i>Red Tuna Tartar, Soy, Citrus, Avocado & Pink Radish</i>	30 €
Salade de Poulpe de Galice Persillé, Chou Kale, Poivrons, Vinaigrette de Soja & Sésame Grillé <i>Galician Octopus Salad with Parsley, Kale, Sweet Peppers, Soy Dressing & Roasted Sesam</i>	32 €
Foie Gras de Canard, Croûte de Mendiant, Oignons Doux & Poire <i>Duck Foie Gras, Mendiant Nuts Crust, Sweet Onions & Pear</i>	29 €

PLATS

Linguine au Pesto de Roquette & Basilic, Parmesan & Pignons de Pin <i>Linguine with Basil & Rocket Salad Pesto, Parmesan & Pine Nuts</i>	28 €
Linguine aux Palourdes, Ail & Persil <i>Linguine with Garlic & Parsley Clams</i>	31 €
Filet de Sériole à la Plancha, Piperade, Huile Vierge aux Herbes & Pignons de Pin, Olives Noires <i>Grilled Yellowtail Fillet, Sweet Pepper Piperade, Virgin Herbs Oil, Pine Nuts & Black Olives</i>	33 €
Dos de Cabillaud Basse Température, Risotto d'Epeautre de Sault, Haricots Verts, Jambon Ibérique & Beurre de Cresson <i>Slow-Cooked Cod Fish, Spelt Risotto, Green Beans, Iberian Ham & Watercress Butter</i>	32 €
Pièce du Boucher, Frites Maison & Beurre aux Herbes façon Béarnaise <i>The Butcher's Piece, Homemade French Fries, Béarnaise-Style Herbs Butter</i>	38 €
Magret de Canard au Cassis, Carottes Violettes, Pommes de Terre Bleue d'Artois <i>Blackcurrant Duck Breast, Purple Carrots & Potatoes</i>	32 €
Epaule d'Agneau confite aux Aromates, Petits Légumes & Fruits Secs <i>Spices & Herbs Comfited Lamb Shoulder, Vegetables & Dried Fruits</i>	31 €
Assiette de Frites Maison en Accompagnement <i>Homemade French Fries as a Side Dish</i>	9 €

DESSERTS

*A commander en début de repas
To order at the beginning of the meal*

La Pièce du Jour du Pâtissier <i>The Pastry Chef's Tart</i>	11 €
Biscuit Moelleux & Citron Yuzu, Mousse de Fromage Blanc & Verveine du Jardin <i>Soft Biscuit & Yuzu, Cream Cheese Mousse, Verbena from the Garden</i>	14 €
Pana Cotta au Lait d'Amande, Pêche Fraîche & son Sorbet <i>Almond Milk Pana Cotta, Fresh Peach & Sorbet</i>	12 €
Charlotte aux Fraises, Bavaroise à la Vanille des Îles <i>Strawberries Charlotte, Vanilla Bavaroise</i>	12 €
Vacherin Glacé à la Noix de Coco & Chocolat <i>Coconut & Chocolate Iced Vacherin</i>	14 €
Assortiment de Glaces et Sorbets, Tuile Craquante <i>Ice Cream & Sorbet Selection, Crispy Biscuit</i>	12 €

Pour terminer agréablement votre repas...

Limoncello	14 €
Chartreuse Jaune ou Verte / Chartreuse MOF	14 € / 18 €
Marc de Savoie	12 €
Bas Armagnac	20 €
Génépi des Pères Chartreux	10 €