

CARTE DEJEUNER

Servie de 12h à 13h30

Pour commencer agréablement votre repas...

Lola - Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier	12 €
Flower Spritz – Liqueur de Sureau, Italicus, Mangue, Proseco, Romarin	17 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	17 €
Côtes-de-Provence Rosé « Nuits Blanches » - Mas de Cadenet 	10 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

LES SUGGESTIONS

Hors Menu

Entrecôte Black Angus USA, Frites Maison & Bearnaise Piquante <i>American Black Angus Rib Steak, French Fries & Spicy Bearnaise Sauce</i>	50 €
½ Homard Grillé autour de la Rhubarbe & Amandes Fraiches, Risotto d'Epeautre de Sault <i>½ Barbecued Lobster, Rhubarb & Almonds, Spelt Risotto</i>	49 €

MENU DES TERRASSES

Composez votre Menu au gré de vos envies

Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 62 €

ENTREES

Melon Charentais & Pêche Jaune, Sorbet aux Herbes & Citron Vert 22 €
Cantaloupe Melon & Yellow Peach, Herbs & Lime Sorbet

Tomate d'Antan Rôtie servie Froide, Mozzarella au Lait de Bufflone,
Noisettes & Jambon Pata Negra 22 €
*Ancient Roasted Tomato served Cold, Mozzarella Di Bufala,
Hazelnuts & Pata Negra Ham*

Gambas grillées au Barbecue,
Avocat & Lait de Coco façon Culichi, Pois Chiches 30 €
Barbecued King Prawns, Avocado & Coconut Milk Culichi, Chickpeas

Ventrèche de Thon Mi-Cuit servi comme une Salade Niçoise,
Œuf Bio, Olives Noires Coquillos & Vinaigrette à l'Ail Noir 31 €
*Semi-Cooked Tuna Belly, Niçoise Salad Style,
Organic Egg, Coquillos Black Olives & Black Garlic Dressing*

Pâté en Croûte Maison au Porc Ibérique, Veau & Canard Français,
Moutarde de Pistache, Oignons Doux au Pineau des Charentes 26 €
*Homemade Pâté en Croûte with Iberian Pork, French Veal & Duck,
Pistacchio Mustard, Sweet Onions with Pineau des Charentes Sweet Wine*

PLATS

Filet de Sériole gratiné au Basilic & Safran,
Légumes Confits à l'Huile d'Olive & au Thym 33 €
*Yellowtail Fillet grilled with Basil & Saffron,
Olive Oil Candied Vegetables with Thyme*

Tagliatelles au Poulpe & Chorizo Bellota Poivrons Piquillos & Persillade 30 €
Linguine with Octopus, Bellota Chorizo, Pequillos Pepper & Parsley

Merlu de Ligne, Beurre Nantais à la Ciboulette,
Palourdes, Fenouil à la Sarriette 34 €
*Line-Caught Hake, Clams, Savory Fennel,
Nantais Beurre Blanc Sauce with Chives*

Coquelet Français Grillé au Barbecue, Moutarde & Vinaigre,
Pleurotes Persillées, Polenta Crémeuse 31 €
*Barbecued Young Cockerel, Mustard & Vineager,
Parsley Sauteed Oyster Mushrooms, Creamy Polenta*

Presa de Porc Ibérique au Barbecue, Tandoori, Sauce Romesco,
Chou Chinois, Sésame Noir & Pomme de Terre Ratte 32 €
*Barbecued Iberian Pork Presa, Tandoori Spices, Romesco Sauce,
Chinese Cabbage, Black Sesam & Small Potatoes*

Pour accompagner votre déjeuner

Assiette de Frites Maison en Accompagnement 9 €
Homemade French Fries (as a Side Dish)

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 Dessert of the Day</i>	12 €
Abricot, Mousse Miel & Vanille, Crème Glacée Miel & Fruits Secs <i>Apricot, Honey & Vanilla Mousse, Honey, Nuts & Dried Fruits Ice Cream</i>	14 €
Fruits Rouges façon Melba, Crème Glaces des Brebis de Talloires <i>Red Fruits in a Melba Style, Talloires' Sheep Milk Ice Cream</i>	14 €
Bombe Glacée Meringuée, Framboise & Sauce Chocolat <i>Raspberries & Meringue Iced Dome & Chocolate Sauce</i>	14 €
Pêche Pochée à la Verveine, Crème Légère au Lait d'Amande & Croquant Noix de Cajou <i>Verbena Poached Peach, Almond Milk Light Whipped Cream, Cashew Nuts Crumble</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 €