

Entrées

Légumes de nos producteurs, grecque tiède au citron confit	25 €
Gaspacho, Courgettes et curry, seiche rôtie et ricotta	32€
Crèmeux d'Artichaut à la riquette, Burrata. vinaigrette à la noisette du piémont, parmesan	27 €
Fois gras, Griotte et fruits rouges	32€
Salade de tomate de pays, Pêches à la verveine, amande et olive	35€
Melon rôtie au basilic, Gambas poêlées	28€

La mer

Daurade polenta croustillante, Aux tomates et courgettes, beurre citronné	43€
Loup rôti, frégola sarda aux coquillages Condimenté aux algues et céleri	52€
Homard en fricassée, Gnocchi aux artichauts et fenouil croquant	80 €

La terre

Longe de veau, panisse Mesclun gourmand, jus au Barolo	52 €
Epaule d'agneau confite aux Epices, (pour 2) Semoule végétale, légumes au ras el hanout	90 €
Filet de bœuf aux olives, Jus au vin rouge et échalotes, légumes en cocotte	55 €

Le sucré

Nos verrines (par pièce)	18 €
--------------------------	------

Chocolat grand cru Madong,
Crumble et praliné noisette

Choux croustillant,
Fraise gariguettes, chantilly citron vert

Soupe de fruits rouges,
Crème à la vanille de Madagascar

Citron jaune en mousse légère,
Meringue acidulée

*Arnaud Faye, Chef des Cuisines,
Assisté par son équipe, vous
souhaitent un excellent appétit.*

Starters

Our local vegetables, Warm Greek-style, preserved lemon	25 €
Gaspacho, Zucchini gazpacho with curry, fresh Italian cheese and roasted ink fish	32 €
Creamy of artichoke with rocket salad, Burrata, Piémont nuts dressing, parmesan	27 €
Foie gras, Red berries and Morelos cold foie gras	32 €
Fresh local tomatoes salad, With peach cooked in verbena, almond and olive	35 €
Fresh roasted melon, With basil and pan-fried king prawns	28€

The sea

Sea bream , Crispy polenta with tomatoes and zucchini and lemon butter	43 €
Roasted seabass, Shellfishes.	52€
Lobster fricassée, Artichokes gnocchi and crispy fennel	80 €

The earth

Veal loin with panisse, Young salad.	52 €
Slow cooked lamb shoulder with spices (for 2) Vegetal semolina, almonds and vegetables. Argan juice	90 €
Beef filet with olives, Shallots and red wine sauce, vegetables	55 €

The sweet

Our verrine (per piece)	18 €
-------------------------	------

Chocolate « grand cru Madong »,
Crumble and nuts praliné

Crispy choux pastry,
Strawberry, lime Chantilly

Red berries soup,
Madagascar vanilla cream

Light lemon mousse,
Meringue

*Arnaud Faye, Chef des Cuisines,
Assisté par son équipe, vous
souhaitent un excellent appétit.*