

Les Entrées

Starters

TARTE FINE AUX LÉGUMES GRILLÉS – Caviar d'Aubergines et Olive Kalamata 	17
Thin grilled Vegetable Tart – Eggplant Caviar and Kalamata Olive Gluten de blé, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Celery, Sulfites	
VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS - Rillettes de Truite fumée et Caviar de Truite	19
CHILLED GREEN PEA "VELOUTÉ" - Smoked Trout Rillettes, Trout Caviar Poisson, Lactose, Céleri, Sulfites / Fish, Lactose, Celery, Sulfites	
SALADE DE TOMATES D'ANTAN - Pêche rôtie, Mozzarella de Bufflonne et Vinaigrette à l'Ail Noir 	21
HEIRLOOM TOMATO SALAD - Roasted Peach, Buffalo Mozzarella and Black Garlic Vinaigrette Lactose, Céleri, Moutarde, Sulfites / Lactose, Celery, Mustard, Sulfites	
SALADE DE GIROLLES – Radis, Fèves et petites Bouchées de Poulpe	25
CHANTERELLE MUSHROOM SALAD - Radish, Fava Bean and marinated Octopus Lactose, Céleri, Moutarde, Sulfites, Mollusques / Lactose, Celery, Mustard, Sulfites, Molluscs	

Les Plats

Main courses

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE - Pesto de Pistaches Vertes, Roquette, Tomates Cerises confites 	25
POTATO GNOCCHI - Pistachio Pesto, Arugula, Cherry Tomato Confit Gluten de blé, Fruits à coque, Sulfites / Wheat Gluten, Tree Nuts, Sulfites	
SUPRÊME DE POULET À LA PLUME NOIRE LABEL ROUGE - Chou-rave, Cerises, Noisettes	37
FREE RANGE BLACK CHICKEN BREAST - Kohlrabi, Cherry, Hazelnut Lactose, Fruits à coque, Céleri, Sulfites / Lactose, Tree Nuts, Celery, Sulfites	
LE MÉDAILLON DE LOTTE – Purée et Sauté d'Artichauts, Sauce Vierge	43
MONKFISH MEDALLION - Puree and seared Artichoke, Sauce Vierge Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	
PIÈCE DE BOEUF RÔTIE - Lard de Colonnata, Mijoté de Girolles aux Haricots verts,	44
Pommes de Terre Grenaille BUTCHERS STEAK – Colonnata Bacon, Chanterelles and Green Beans Stew, Grenailles Potatoes Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	



La Rôtisserie



Rotisserie

2 garnitures incluses au choix
2 included sides of your choice

LÊT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille	75
WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus	pour 2 personnes - for 2
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	
SOLE MEUNIÈRE - Beurre Noisette citronné	125
SOLE "MEUNIÈRE" - Lemon Juice infused brown Butter	pour 2 personnes - for 2
Gluten de blé, Lactose, Céleri / Wheat Gluten, Lactose, Celery	
CHÂTEAUBRIAND, CŒUR DE FILET DE BŒUF ANGUS - Jus de Cuisson	125
WHOLE ROASTED ANGUS BEEF TENDERLOIN - Jus	pour 2 personnes - for 2
Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites	

Les Garnitures

Sides

LES FRITES MAISON 	6	LE MEILLEUR DE NOS MARAÎCHERS	9
Homemade French Fries		VIVEMENT SAUTÉS 	
LA SALADE MIXTE RETOUR DU MARCHÉ 	6	Seasonal Vegetable	
Market fresh Garden Greens & Vegetable Salad		LA POÊLÉE DE GIROLLES	14
Moutarde, Sulfites / Mustard, Sulfites		AUX HERBES ET AMANDES TORRÉFIÉES 	
LA PURÉE MAISON RICHE EN BEURRE 	8	Seared Chanterelles Mushrooms,	
Extra Butter Potato Mash		Garden Herbs & Toasted Almonds	
Lactose / Lactose		Lactose, Fruits à coque / Lactose, Tree nuts	

Les Desserts

Desserts

Découvrez les douceurs sucrées imaginées
par notre Chef Pâtissier Damien Grandclaude
Discover the sweet creations imagined
by our Pastry Chef, Damien Grandclaude.

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE – Caramel, Copeaux de Chocolat GRANNY'S CHOCOLATE MOUSSE – Caramel, Chocolate Chunks Oeufs, Lactose / Egg, Lactose	14
PAVLOVA FRAMBOISE ET COQUELICOT RASPBERRY PAVLOVA WITH POPPYFLOWER Gluten de blé, Oeufs, Soja, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Egg, Soy, Lactose, Sulfites	15
ENTREMET MELON CHARENTAIS – Sésame Blanc CHARENTAIS MELON ENTREMET - Sesame Cake Sésame / Sesame	15
CHOUX DULCE DE LECHE AUX ABRICOTS - Ganache Valrhona Dulcey MILK CARAMEL CREAM PUFF WITH APRICOTS - Valrhona Dulcey Ganache Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à coque / Wheat Gluten, Egg, Lactose, Tree nuts	15

Business Lunch

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49 EUROS

du 15 au 21 juin

Entrée

À la carte - 19

NIÇOISE - Salade de légumes à l'huile d'olive extra vierge

NIÇOISE – Vegetable salad with extra virgin olive oil

Sulfites / Sulfites

ou

FINES TRANCHES DE VEAU RÔTI - Salade de betteraves, crème au yaourt

THINLY SLICED ROAST VEAL – Beetroot salad with yogurt cream

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

Plat

À la carte - 29

SUPRÊME DE VOLAILLE - Légumes grillés et Salade d'Orzo

CHICKEN SUPREME – Grilled vegetables and orzo salad

Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Celery, Sulfites

ou

FILET DE BAR - Poêlée de Champignons et Pommes rissolées

SEA BASS FILLET – Pan-fried mushrooms and rissolé potatoes

Poissons, Lactose, Céleri, Sulfites / Fish, Dairy, Celery, Sulfites

Dessert du moment

À la carte - 12

À la carte

Entrées

VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS - Rillettes de Truite fumée et Caviar de Truite 19

CHILLED GREEN PEA "VELOUTÉ" - Smoked Trout Rillettes, Trout Caviar

Poisson, Lactose, Céleri, Sulfites / Fish, Lactose, Celery, Sulfites

SALADE DE TOMATES D'ANTAN - Pêche rôtie, Mozzarella de Bufflonne et Vinaigrette à l'Ail Noir 21

HEIRLOOM TOMATO SALAD - Roasted Peach, Buffalo Mozzarella and Black Garlic Vinaigrette

Lactose, Céleri, Moutarde, Sulfites / Lactose, Celery, Mustard, Sulfites

Plats

LE MÉDAILLON DE LOTTE – Purée et Sauté d'Artichauts, Sauce Vierge 43

MONKFISH MEDALLION - Puree and seared Artichoke, Sauce Vierge

Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

PIÈCE DE BOEUF RÔTIE - Lard de Colonnata, Mijoté de Girolles aux Haricots verts, 44

Pommes de Terre Grenaille

BUTCHERS STEAK – Colonnata Bacon, Chanterelles and Green Beans Stew, Grenailles Potatoes

Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites

Rôtisserie

LÊT'Z POULET ENTIER RÔTI - Jus de Volaille 75

/ Garnitures : Frites maison, Salade

Pour 2 personnes - For 2

WHOLE ROASTED LOCAL CHICKEN - Chicken Jus

/ Sides : Homemade French Fries, Salad

Lactose, Céleri, Sulfites / Lactose, Celery, Sulfites