

## MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

(Only for lunch from Monday to Friday)

*Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne*

*Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne*

*Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person*

*Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person*



.....  
\* Plats sans gluten / \* Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages - VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products

## A LA CARTE

### Entrées / Starters

**Maquereau juste cuit, caviar d'Aquitaine, jus de persil et cébettes, glace au pain brûlé** 19 €  
*Just cooked mackerel, caviar from Aquitaine, parsley and spring onions juice' and burnt bread' ice cream*

**Tomate farcie d'une mini ratatouille, olives noires de Nyons et glace au boudin noir \*** 18 €  
*Tomato stuffed with a mini ratatouille, black olives of Nyons and black pudding' ice cream \**

### Plats / Main dishes

**Filet de bœuf Wagyu, oignons grelots, beurre d'anchois fumés, mouillettes de pain et jus de persil** 32 €  
*Wagyu beef fillet, bell onions, smoked anchovy butter, bread sticks and parsley juice*

**Saint Jacques juste saisies, cèpes, purée de petits pois, émulsion de lait Ribot** 30 €  
*Scallops just cooked, ceps, mashed green peas and Ribot milk emulsion*

### Desserts

**La Fraise, glace fraise betterave, fruits rouges, gavotte rouge et coulis de tomates \*** 15 €  
*The Strawberry, strawberry' and beetroot ice cream, red "gavotte", red fruits and tomato coulis \**

**La Pomme, brunoise de concombre, pomme verte et menthe, espuma coco-Malibu et sorbet pomme verte citron vert et basilic \*** 15 €  
*The Apple, cucumber, green apple and mint brunoise, coconut-Malibu espuma and green apple lime and basil sorbet \**