

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



PRIX NETS / NET PRICES

* 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

Carpaccio de homard, algues wakamé, agrumes, tartare de bulots et pommes de terre fumées au foin 24 €
Lobster carpaccio, wakamé seaweed, citrus fruit, whelks tartare and hay smoked potatoes

Langoustine rôtie, gelée de pamplemousse, raviole chaude, menthe Népita 21 €
Roasted jumbo shrimps, grapefruit jelly, hot ravioli with Népita mint

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

Turbot rôti, courgettes et menthe en purée, coques et couteaux * 29 €
*Roasted turbot, mashed zucchini and mint, shells and razor clams **

Carré d'agneau de lait, bonbon d'épinards, jus corsé et jambon d'agneau * 34 €
*Rack of milk lamb, spinach, gravy and lamb ham **

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 **

Le Chocolat, moelleux au chocolat fleur de sel, crémeux chocolat, tuile de cacao et sorbet au chocolat 15 €
The Chocolate fondant, sweet chocolate with fleur de sel, creamy chocolate, cocoa biscuit and chocolate sorbet

Le Citron, pâte sucrée citron jaune et vert, pamplemousse, citron, mandarine et orange, sorbet citron sudachi 15 €
The Lemon, lime and yellow lemon dough, lemon, mandarin and orange, sudachi lemon sorbet