



Entrées

Asperges vertes, caviar, crème fraîche 18 €

Ravioles de langoustines, foie gras, truffes, émulsion de homard 20 €

Incontournables

Tartare de saumon, citron, avocat 120 g - 18€ / 180 g 23€

Ceviche de poisson blanc, purée de patates douces 120 g - 18€ / 180 g 23€

Plats

Dorade, légumes sautés, émulsion au safran 27 €

Filet de bœuf, chimichurri fumé 29 €

Filet de veau et son ris croustillant, jus corsé 33 €

Assiette végétarienne, duo de purées et légumes grillés 18 €

Fromages

Sélection de fromages affinés, confiture maison 12€

Desserts 10€

L'audacieux chocolat

Tiramisù pointilliste

Comme une tarte au citron

Ballet des saisons

(fraise, chocolat, vanille, mangue, pistache)

La cheffe travaille avec des producteurs du terroir.
Toutes nos viandes sont d'origine française et nos poissons selon l'arrivée du jour.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès du responsable de salle.

Taxes et services compris.