

La Carte

Les Entrées

- Starters -

Le Saumon Bio d'Irlande Mi-Cuit aux Agrumes 21 €
Crème & Vinaigrette de Petits Pois
Half-Cooked Organic Salmon from Ireland with Citrus,
Pea Cream and Vinaigrette

Le Foie Gras de Canard aux Asperges 27 €
& Truffe d'Eté « Tuber Aestivum »
The Duck Foie Gras with Aspergus and "Tuber Aestivum" Truffle

Les Poissons

- Fish -

Le Filet de Saint-Pierre Rôti, 26 €
Pistou d'Ail des Ours et Salpicon de Fenouil aux Tomates Confites
Roasted John Dory Fillet,
Wild Garlic Pistou, Fennel and Candied Tomatoes Salpicon

Les Viandes

- Meat -

La Poitrine de Cochon Fermier Confite, 24€
Aubergines Fumées et Jus Réduit aux Graines de Moutarde
Candied Pork Breast,
Smoked Eggplant, Juice with Mustard Seeds

L'Agneau de Lait de Provence en Trois Préparations 31 €
aux Parfums d'Orient
Sucker Lamb from Provence, Made in Three Ways with
East Orient Flavours

Les Fromages
- Cheese -

La Spécialité fromagère du Chef 10 €
Chef's cheese plate

Le Plateau de Fromages Affinés 12 €
Cheese Board

Les Desserts
- Dessert -

L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison 9 €
Homemade Ice creams and Sorbets Plate

Le Tube croquant à la Pomme verte, 11 €
Crème Pralinée et Sorbet Pomme-Calvados
The Tube crisping with green Apple,
Praline-flavored cream and Sorbet Apple-Calvados

L'Éclair Caramel au Beurre salé, 12 €
Mousseline à la Poire et Noisettes caramélisées
The Éclair Salted-butter caramel,
Pear Mousseline and caramelized Hazelnuts

Les Griottes flambées à l'Amaretto, Glace à la Vanille 12 €
Morello cherries flambé with Amaretto, Vanilla ice cream

Le Millefeuille au Chocolat et Cassis 13 €
The Cream slice with Chocolate and Blackcurrant