

Nos Menus

Le Menu Solstice

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 39 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 44 €

Tataki de Thon Rouge et Jeunes Poireaux
Mimosa d'Oeufs
Red Tuna Tataki and Young Leeks
Mimosa of Eggs



Ballotine de Lapin, Polenta aux Olives
Quelques Légumes Etuvés
Rabbit ballotine, Polenta with Olives
Some Stewed Vegetables



Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate

Ou/Or

Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board



Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance

Tout Changement peut entrainer un supplément
Any modification to the menu can lead to an
extra charge

Prix nets - Service compris -
Net prices - service included

Le Menu Triailler

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 52 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert 61 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 66 €

*Le Homard Bleu Rafraîchi de son Granité,
Artichaut Barigoule*
*The Blue Lobster refreshed from its Granite,
Barigoule Artichoke*



*Le Filet de Barbue Poché dans un Beurre d'Ail et Gingembre,
Girolles et Fumet Emulsionné*
*Poached Catfish fillet in Garlic and Ginger Butter,
Girolles and Emulsified Fume*



*Médailon de Filet de Veau Servi Rosé,
Strates de Blettes et Crème de Gratin de Blettes,
Le Jus Réduit*
*Medallion of Veal fillet served dew,
Blettes Stresses and Blettes' gratin Cream, Reduced Juice*



Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate

Ou/Or

Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board



Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance

Tout Changement peut entraîner un supplément
Any modification to the menu can lead to an extra charge
Prix nets - Service compris
Net prices - service included

Le Menu Besseuil 79 €

Le Menu Dégustation en Accords Mets & Vins 129 €

*Menu dégustation en huit services servi pour l'ensemble des convives,
concocté selon le marché du Chef et de son équipe.*

*L'Accord Mets & Vins inclut un verre de vin par plat,
sélectionné par notre Sommelier en fonction
des plats qui composeront votre menu.*

*Eight-course tasting Menu served to the whole table,
according to the ideas of the Chef and his team.*

*L'Accord Mets & Vins - Food & Wine Pairing
includes a glass of wine with each course, selected by our Sommelier
according to the dishes which compose your menu.*



*Pour nos convives végétariens ou végétaliens,
notre Maître d'Hôtel peut proposer des plats chauds et froids
adaptés à chaque régime alimentaire.*

*For our vegetarian and vegan guests,
Our Maître d'Hôtel can suggest some hot and cold dishes
Fitted to each diet.*

Formule « Bistrot »

*Menu selon le marché
Le midi en semaine uniquement
(Hors week-end et Jours fériés)*

*Entrée et Plat ou Plat et Dessert - 15 €
Menu Complet - 19 €*

*Menu according to the Chef's market
For Lunch during the week only
(Except on weekends and Public holidays)*

*Starter and Main course or Main course and Dessert - 15 €
Full Menu - 19 €*



Menu Enfant 17.50 €

*Pour nos jeunes convives
For our young guests*

*1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson
Selon le marché*

*1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 drink
According to the market*