

Nos Menu

Le Menu Solstice

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

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



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



*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 Tînaïller

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 Foie Gras de Canard aux Asperges et Truffe d'Eté « Tuber Aestivum »
The Duck Foie Gras with Aspergus and "Tuber Aestivum" Truffle*



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



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



*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 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*