

# Menu

Menu Découverte

49€

Menu Découverte avec fromage

54€

LE MAQUEREAU :

THE MACKEREL :

Grillé sur peau, choux fleurs en mousseline acidulé et pickles, jaune d'œuf confit.

*Grilled mackerel on skin, mash cauliflower and pickles, candied egg yolk.*

LE FOIE GRAS :

THE DUCK FOIE GRAS

Mi-cuit au marc de Provence, fraises en compotée et en tartare au balsamique blanc, brioche maison toastée.

*Half-cooked duck foie gras with marc de Provence, strawberry jam and tartar with white vinegar, toasted brioche.*

---

L' AGNEAU :

THE LAMB :

L'épaule confite au miel, petits pois, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus corsé.

*Candied lamb shoulder with honey, peas, mash potatoes with olive oil, strong roasted juice.*

LE LIEU JAUNE :

THE YELLOW COD

À la plancha, laitue onctueuse et croquante, confit d'oignons doux, agrumes, risotto d'épeautre.

*Cod filet à la plancha, creamy and crunchy salad, sweet onions chutney, citrus, spelt seed risotto.*

---

LE CITRON :

THE LEMON :

Crèmeux citron et son crumble, gelée et marmelade, meringues, sorbet citron vert et glace verveine.

*Lemon custard and crumble, jelly and lemon jam, meringues, lemon sorbet and verbena ice cream.*

LA FRAISE :

THE STRAWBERRY :

En jeu de texture, madeleines, glace à l'huile d'olive, éclats de meringue.

*Strawberry in different ways, sponge cake, olive oil ice cream meringues.*



# Menu

## Menu Gourmet

64€

## Menu Gourmet avec fromage

69€

LE FOIE GRAS :  
THE DUCK FOIE GRAS

Escalope de foie gras poelée, wakame, poivrons rouge, émulsion au vieux Parmesan.  
*Cooked duck foie gras, wakame sea weed, red peppers, old Parmesan cheese foam*

L' ASPERGE :  
THE ASPARAGUS :

Verte et blanche, saumon mariné et fumé maison, vinaigrette citronnée, œufs de truite.  
*White and green asparagus, homemade marinated and smoked salmon, citrus dressing, trout eggs.*

---

LE BOEUF :  
THE BEEF :

Le filet rôti, échalotes confites, tomates rôties au thym, mousseline de pommes de terre.  
*Grilled beef filet, candied shallot, roasted tomatoes with thyme, mash potatoes.*

LE LOUP DE CORSE :  
THE CORSICAN SEA BASS

À la plancha, purée d'aubergine fumée, citron confits, tartare végétal, gel au yuzu.  
*Sea bass à la plancha, smoked mash eggplants, candied lemon, vegetable tartar, yuzu*

---

LA FRAMBOISE :  
THE RASPBERRY :

Fraiche et confite, basilic, dacquoise, glace à l'huile d'olive.  
*Fresh and candied raspberry, basil, coconut and almond biscuit, olive oil ice cream.*

LE CHOCOLAT :  
THE CHOCOLATE :

Noir Guayaquil d'Équateur 64%, croustillant lait Alto du Pérou 56%, noisettes, pop-corn, chocolat blanc glacé 26%.  
*Dark Guayaquil from Ecuador 64%, crunchy biscuit from Peru 56%, hazelnuts, popcorn, white chocolate 26%*

# La carte

## Entrées

### LES ASPERGES :

Verte et Blanche, saumon mariné et fumé, vinaigrette citronnée, œufs de truite.

*White and green asparagus, smoked and marinated salmon, citrus dressing, trout eggs*

21€

### LE FOIE GRAS :

Escalope poêlée, wakame, purée de poivrons, vinaigrette moutarde et soja.

*Warm duck foie gras, wakame, mash peppers, soya and mustard dressing.*

32€

### LES LEGUMES :

Sucrine, légumes de saison crus et cuits, pesto, parmesan.

*Salad, raw and cooked seasonal vegetables, pesto, parmesan cheese.*

19€

## Plats

### L' AGNEAU :

Le filet basse température au romarin, mousseline de carottes et pickles, petits pois, émulsion au parmesan.

*Slow cooked lamb filet with rosemary, mash carrot and pickles, peas, parmesan cheese foam.*

36€

### LE BOEUF :

Le filet rôti, échalotes confites, tomates rôties au thym sauvage, mousseline de pommes de terre.

*Grilled beef filet, candied shallot, roasted tomatoes with wild thyme, mash potatoes*

32€

### LE CABILLAUD :

A la plancha, purée d'aubergines fumées, citron confits, tartare végétal, gel au yuzu

*Cod cooked a la plancha, smoked mash eggplants, candied lemon, vegetable tartar, yuzu jelly.*

29€

# La carte

## Desserts

### LA FRAMBOISE :

Fraiche et confite, basilic, dacquoise, glace huile d'olive.

*Raspberry, fresh and candied, basil, coconut and almond biscuit, olive oil ice cream*

14€

### LE CHOCOLAT :

Noir Guayaquil d'Équateur 64%, croustillant lait Alto du Pérou 56%, noisettes, pop-corn, chocolat blanc glacé 26%.

*Dark Guayaquil from Ecuador 64%, crunchy biscuit from Peru 56%, hazelnuts, popcorn, white chocolate 26%*

14€

### LE CITRON :

Crémeux citron et son crumble, gelée et marmelade, meringues, sorbet citron vert et glace verveine.

*Lemon custard and crumble, jelly and lemon jam, meringues, lemon sorbet and verbena ice cream*

12€

### LES FROMAGES :

Assortiment de fromage de chèvre.

*Goat cheese plater.*

9€

