

Découverte

49€

Vos entrées:
Your starter:

LE HADDOCK :
THE EGLEFIN :

Fumé, carpaccio de radis noir en aigre douce, parmesan, mâche et agrumes, huile de noisette.
Smoked, sweet and sour black radish carpaccio, parmesan, french lettuce and lime pulp, hazelnut oil.

LES GAMBAS :
THE KING PRAWNS :

Asperges vertes, tzatziki, œuf de truite, fenouil sauvage, jaune d'œuf confit, lime.
Green asparagus, tzatziki, trout egg, wild fennel, cooked yolk, lime.

LA CAROTTE :
THE CARROT :

Velouté au gingembre, citrons confits, sésame torréfiée aux épices, carottes caramélisées, œuf parfait, émulsion.
Velouté with ginger, candied lemons, sesame roasted with spices, caramelized carrots, perfect egg and emulsion.

LE BOEUF :
THE BEEF :

En tartare, caprons, tomates confites cébettes, jaune d'oeuf confit, moutarde, parmesan et émulsion.
In tartare, caperberries, marinated tomatoes, spring onions, cooked egg yolk, mustard, parmesan and emulsion.

Découverte

49€

Vos plats :
Your dishes :

LE VEAU :
THE VEAL :

En basse température, patate douce rôtie et sa mousseline, oignons nouveaux, radis, jus de cuisson, lard séché noir de bigorre.

At low temperature, roasted sweet potatoes and its mashed, spring onions, radishes, stock veal, black cured bacon from bigorre.

L' AGNEAU :
THE LAMB :

L'épaule confite au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, oignons séchés, petit pois frais en purée.

Lamb shoulder with honey, peas, mashed potatoes with olive oil, dried onions, lamb stock, mashed celery.

LE CABILLAUD :
THE COD :

Poché, thym sauvage, fenouil confit au miel, sucrose, citron, herbe fraîche, risotto d'épeautre.

Poached, thyme, stewed fennel with honey, lettuce, spinach sauce, cooked yolk, wheat risotto.

LES LEGUMES :
THE VEGETABLES :

Roti, glacés miel romarin, canneberges, ail, coulis épinard crémeux, choux fleur en mousseline, croustille.

Roasted, glazed, honey, rosemary, cranberries, garlic, spinach, mashed cauliflower, bread tuile.

Découverte

49€

Vos desserts:

Your desserts:

LA FRAISE :

THE STRAWBERRY:

De Carpentras, finger crémeux, biscuit huile d'olive, confiture, tartare au thym sauvage, gelée, sorbet.

From Carpentras, strawberry bar coated, olive oil biscuit, jam, wild thyme tartare, jelly, sorbet.

LE KUMQUAT ET CITRON:

THE KUMQUAT AND LEMON:

Crèmeux citron et son crumble, gelée et marmelade, meringues, glace yaourt à l'huile d'olive.

Lemon custard and crumble, jelly and lemon jam, meringues, yogurt ice with olive oil.

LA POIRE :

THE PEAR:

En jeu de texture, chocolat noir, huile d'olive, effluves de vanille et épices.

In game of texture, dark chocolate, olive oil, scents of vanilla and spices.

LE CHEVRE :

THE GOAT CHEESE:

De région, mariné huile d'olive, thym sauvage, romarin, pistache, tomates.

From the region, marinated in olive oil, wild thyme, rosemary, pistachio, tomatoes.

Gourmet
67€

Vos entrées:
Your starter:

LES ASPERGES BLANCHES :
THE WHITE ASPARAGUS :

Saumon et truite mariné, algues, pana cotta de chèvre frais, herbe fraîche.
Marinated salmon and trout, seaweed, fresh goat cheese pana cotta, fresh grass.

LE FOIE GRAS :
THE DUCK FOIE GRAS :

Mi- cuit, rafraichi de grenade.
Poêlé, algues, espuma de pommes de terres, brioche toastée maison.
"Mi-cuit", refreshed pomegranate.
Roasted on pan, seaweeds, foam potatoes, homemade toasted brioche.

Vos plats:
Your dishes:

LE BOEUF :
THE BEEF :

Le filet rôti, tartare d'asperges tièdes, asperges vertes, mousseline de pomme de terre, jus corsé.
Grilled beef filet, white and green asparagus, roasted "foie gras", milk mashed potatoes, beef stock.

LA DAURADE :
SEA BREAM :

De méditerranée, autour de la carotte, vanille beurre de coriandre, mousseline.
From the mediterranean, around carrots, vanilla coriander butter, mashed.

Gourmet
67€

Vos desserts:
Your desserts:

LE CHEVRE :

THE GOAT CHEESE :

De région, mariné huile d'olive, thym sauvage, romarin.

From the region, marinated in olive oil, wild thyme, rosemary.

LE CHOCOLAT :

THE CHOCOLATE :

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

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