

LA CARTE

Entrées

Starters

Maigre, moules et fenouil en sticks croustillants, crème au safran Marnais

Stone bass, mussels and fennel in crispy sticks, local saffron creamy sauce

34 €

Giglette de lapin à la sarriette confite à l'huile d'olive, roquette et noix

Rabbit leg with savory confit in olive oil, arugula and walnuts

34 €

Déclinaison d'asperges vertes et risotto onctueux au cerfeuil

Green asparagus variation and creamy risotto with chervil

30 €

Œuf de plein air cuit en basse température, pomme paillasson,

Crème légère aux morilles

Free-range soft boiled egg 63°C, potato "paillasson", morel sauce

32 €

Langoustines en ravioles à l'estragon, petits pois et radis blanc

Langoustines in ravioli with tarragon, peas and white radish

38 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien de saison.

Ask your seasonal vegetarian menu.

Poisson & Viandes

Fish & meats

Dos de cabillaud rôti, tarte fine de blette et pignons de pin,
Mousseline de brocoli, crème infusée aux anchois

Roasted cod fillet, thin chard and pine nut tart, broccoli mousseline, light anchovy cream

38 €

Magret de canard poêlé, polenta à l'orange et au sésame,
Purée de carotte, sauce Bigarade

Pan-fried duck breast, orange and sesame polenta, carrot puree, bigarade sauce

38 €

Dos de bar grillé, artichauts, huile aux saveurs épicées,
Boulgour au citron confit et à la coriandre fraîche

Grilled sea bass, artichokes, bulgur with preserved lemon and fresh coriander, spicy oil

45 €

Selle d'agneau en deux façons : le filet rôti et les panoufles braisées au romarin,
Haricots blancs et aubergine

Saddle of lamb: roasted fillet and braised "panoufles" with rosemary, white beans and eggplant

45 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

20 €

Desserts

Desserts

Pavlova au kiwi, à la pomme et à la coriandre, sorbet au kiwi

Pavlova with kiwi, apple and coriander, served with a kiwi sorbet

20 €

Millefeuille, fraises et crème légère à la citronnelle

Millefeuille, strawberries, whipped cream with lemongrass

20 €

Crèmeux au fruit de la passion, sorbet à la noix de coco et au citron vert

Creamy passion fruit delight, coconut and lime sorbet

20 €

Tartelette croquante au chocolat grand cru et fève de tonka

Crunchy tartlet with grand cru chocolate and tonka bean

20 €