

entrées / starters

Cœurs de tournesol cuit comme une barigoule, cecina de bœuf	38 €
<i>Sunflowers barigoule, beef cecina</i>	
Bouille-Abaisse, retour aux sources, version 2018	39 €
<i>Bouille-Abaisse back to basics, 2018 version</i>	
« Baba » aux tomates insolites, chantilly de mozzarella, vieux balsamique 12 ans d'âge	39 €
<i>Quirky tomato baba cake, chantilly of mozzarella, 12-year old balsamic</i>	
Fricassée de calamars à l'ail et au persil, poivrons rouges grillés	42 €
<i>Squid fricassee with garlic and parsley, grilled red bell peppers</i>	

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France and Europe

plats / main courses

Onglet de bœuf, condiment de daube, artichauts farcis	56 €
<i>Beef back steak, stew condiment, stuffed artichokes</i>	
Pélamide de méditerranée, poulpe frit, « galets » à la soubressade, gastrique tomate verte	61 €
<i>Mediterranean bonito, fried squid, soubressade (spicy Spanish sausage) galettes, green tomato gastrique</i>	
Selle d'agneau cuite sur os, courgettes en déclinaison, fleurs farcies de ris d'agneau	64 €
<i>Saddle of lamb on the bone, zucchini combo, flowers stuffed with lamb sweetbreads</i>	
Pêche du moment, légumes en cassolette au thym citron	68 €
<i>Catch of the day, vegetable cassolette with lemon thyme</i>	

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes (élevage et traitements) : France et Europe.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France and Europe

Fromage et desserts / cheese and desserts

Chariot de fromages affinés <i>Selection of mature cheeses</i>	24 €
Rhubarbe cuite en croûte de sucre, panacotta à la fleur de sureau <i>Sugar-crusted rhubarb, elderflower panna cotta</i>	26 €
Soufflé à la pistache, compotée de framboises, nage de framboises rafraichies <i>Pistachio souffle, raspberry compote, chilled raspberry soup</i>	26 €
Damier de chocolat et praliné de Mr Boudina, copeaux de noisettes <i>Chocolate and praline checkerboard cake by Mr Boudina, hazelnut shavings</i>	27 €
Fraises à pois, jus de décoction <i>Strawberries and peas, extracted juice</i>	29 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.