

Les créations du Chef Arnaud Davin
sont une ode à la culture Méditerranéenne.

Alliant avec élégance la convivialité des grandes tables du sud
et le raffinement de la cuisine française,
la carte fait la part belle aux meilleurs producteurs
des environs.

Cette invitation à la découverte et à la curiosité est à l'image
de notre chef, une cuisine audacieuse, raffinée et authentique.

Au gré de vos envies, commandez, partagez, dégustez.

Votre voyage commence ici !

*Chef Arnaud Davin's creations
are an ode to Mediterranean culture.*

*Elegantly combining the conviviality of the great tables of the
south and the refinement of French cuisine,
the menu gives pride of place to the best local producers.*

*This invitation to discovery and curiosity
is a perfect reflection of the chef, expressing himself with a bold,
refined and authentic cuisine.*

According to your desires, order, share, taste.

Your culinary journey starts here!

Prix nets, taxes et services compris. Les paiements en cb et en espèces sont autorisés.

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

Prices net, taxes and services included. Payments in cb and cash are accepted. Our culinary preparations may contain allergenic products. Please ask our restaurant manager for details.

COCKTAILS

ETINCELLE "SIGNATURE" 22€ - 20 cl

*Gin Roku, jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas,
limonade, liqueur de melon vert*

*Roku Gin, lemon juice, green apple syrup, pineapple juice,
lemonade, green melon liqueur*

ESPRESSO MARTINI 20€ - 12 cl

*Vodka Beluga noble, Espresso, liqueur de café Borghetti
Beluga noble vodka, Espresso, Borghetti coffee liqueur*

VUE VIEUX-PORT 20€ - 20 cl

*Vodka, Hpnotiq liqueur, curaçao bleu, menthe fraîche,
citron vert frais, limonade*

*Vodka, Hpnotiq liqueur, blue curaçao, fresh mint,
fresh lime, lemonade*

2€ de votre cocktail est reversé au profit de l'association Pure Ocean
€2 from your cocktail will be donated to the Pure Ocean association



BIKINI THÉRAPIE 20€ - 9 cl

*Vodka Carvia, liqueur de St Germain, jus de litchi, hibiscus
Carvia vodka, St Germain liqueur, lychee juice, hibiscus*

PASSION DREAM 14€ - 35 cl

Cocktail sans alcool (alcohol-free)

*Jus ananas, jus de litchi, jus de passion, sirop de fraise
Pineapple juice, lychee juice, passion fruit juice, strawberry syrup*

PETITES FAIMS À PARTAGER

TO SHARE

**SUPIONS À LA PLANCHA,
PERSILLADE ET PIQUILLOS 14€** 

*Pan-Seared Baby Cuttlefish
with parsley, garlic, and piquillo peppers*

**PANISSES À LA GRAINE DE FENOUIL,
AÏOLI SAFRANÉ 9€**  

*Traditional “Panisse”, Chickpea fritters,
with garlic mayonnaise*

**POICHICHADE AU MORTIER, CUMIN,
PAPRIKA FUMÉ ET AIL CONFIT 13€**   

*Chickpea Hummus with smoked paprika,
and confit garlic*



ENTRÉES

STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS

À LA PISTACHE ET AU PORTO BLANC 26€

Accompagnée de physalis et de fruits du mendiant

Foie gras Terrine marinated in white port
With dried fruit chutney and physalis

TARTARE DE SAUMON À LA BETTERAVE ET ÉMIETTÉ DE KING CRAB 26€

Siphon léger coco et citron vert

Beetroot-cured salmon tartar, flaked king crab
Coconut, and lime espuma

AÏOLI DE LÉGUMES 19€

et sa rilette de poisson

Slow-poached cod, vegetable medley
and traditional aioli sauce

VÉRITABLE SOUPE AU PISTOU 18€

croûton à l'échalote confite (servie chaude ou froide)

White bean and vegetable minestrone soup
pesto and confit shallot croutons (served hot or cold)

ŒUF BIO PARFAIT 16€

Velouté de courge à la noisette et crème de poitrine fumée

Organic sixty-four-degree egg
creamy squash soup with hazelnuts and smoked pork espuma

PLATS

SIGNATURE DISHES

BELLES NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 39€

Risotto au safran, calamar et chorizo, navets caramélisés

Roasted scallop, calamari

and saffron risotto, caramelized turnip, and chorizo

PIÈCE DE FILET DE BŒUF D'AUBRAC 45€

Jus d'une daube provençale, gâteau de courge et châtaigne, petits légumes glacés

Roasted Aubrac beef tenderloin

Provençal stew sauce, squash and chestnut cake, and glazed winter vegetables

CŒUR DE RIS DE VEAU RÔTI AU LARD NOIR DE BIGORRE 38€

*Compotée d'oignons au romarin, crème aux fines herbes,
mouseline de pomme de terre au siphon, jus de viande à la baie de Tasmanie
(attente 20min)*

Roasted sweetbreads with black pig bacon

*Onion compote with rosemary, fresh herb cream,
and mashed potato espuma, Tasmanian bay gravy (waiting 20min)*

PAVÉ DE LOUP CUIT À L'UNILATÉRAL 31€

*Mousseline de panais aux graines de vanille, couteaux en coquille,
vierge pomme, céleri et noix*

Pan-roasted seabass

Vanilla-infused parsnip purée, razor clam, apple, celery, and walnut salsa

CHOU-FLEUR GRILLÉ AU THYM CITRON 20€

Houmous de chou-fleur, granola à la courge et graines de fenouil

Garlic and thyme-roasted cauliflower steak

Cauliflower hummus, pumpkin and fennel seed granola

GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN 22€

Jambon Serrano

Macaroni and cheese

Served with Serrano ham and a baby green salad

NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT 6€

ADDITIONAL TRIMS

Purée de pommes de terre au beurre demi sel

Poêlée de légumes de saison - Riz Thaï à la coriandre

Mashed potatoes - vegetables medley - Coriander flavoured jasmin rice

DESSERTS

SWEET TREATS

FRAÎCHEUR D'AGRUMES À L'HIBISCUS 12€

Glace au yaourt citronné et meringue craquante

Citrus freshness with hibiscus

Fresh grapefruit and orange in a hibiscus jelly, crispy meringue

LA CRÈME GLACÉE À LA MADELEINE 13€

Coulis de confiture de lait et croustillants

Homemade Madeleine infused ice cream

Dulce de leche coulis and crispy bites

L'OPÉRA ROCK 12€

Crème glacée au café et crème de whisky « Mon Trésor »

The Opera Rock

Coffee and chocolate Opera cake with « Mon Trésor » whisky cream

L'INSTANT SUCRÉ 16€

Déclinaison de petites douceurs

“L'instant sucré”

Selection of sweet treats

FRUITS DU CHÂTAIGNIER ET POIRE WILLIAMS 12€

Chestnut fruit and William pear

A PARTAGER À DEUX

TO SHARE

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE GRILLÉE 22€

Glace à la vanille Bourbon

Toasted vanilla mille-feuille

Bourbon vanilla ice cream

BOISSONS

DRINKS

LES EAUX | WATERS

Evian	75 cl	9€
Badoit	75 cl	9€
Chateldon	75 cl	10€

LES BOISSONS CHAUDES | HOTEL DRINKS

Espresso / Décaféiné		6€
Noisette		6.5€
Café latte / Cappuccino / Double Espresso / Chocolat chaud		10€

LES SODAS | SOFTS

Coca-Cola	33 cl	9€
Coca-Cola zéro	33 cl	9€
Schweppes premium mixer (<i>Tonic, Ginger ale, Ginger beer</i>)	25 cl	10€
Orangina	25 cl	9€

LES BIÈRES | BEERS

Blue Coast 0.0% sans alcool <i>alcohol-free</i>	33 cl	12€
La César		
- Création signature avec Blue Coast	Bouteille <i>bottle</i>	33 cl 12€
	Pression <i>draft</i>	25 cl 9€
	Pression <i>draft</i>	50 cl 15€

LES DIGESTIFS | DIGESTIVES

Rhum Brugal 1888	4 cl	18€
Chartreuse verte	4 cl	18€
Cognac tesseron lot 90	4 cl	20€
Calvados drouin xo	4 cl	27€
Rhum botran 18 ans	4 cl	32€

AU VERRE

BY THE GLASS

12 cl

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild, Concordia Brut	24€
Barons de Rothschild, Rosé	26€
Barons de Rothschild, Blanc de blancs	28€

VINS ROSÉS

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, "Roseblood", Château d'Estoublon, 2023	12€
AOC Côtes de Provence, "Whispering Angel", Château d'Esclans, 2023	15€
AOC Côtes de Provence, "M", Château Saint-Maur, 2022	13€

VINS BLANCS

AOC Chablis, "Réserve de Vaudon", Domaine Joseph Drouhin, 2022	15€
AOC Cassis, Domaine Clos Sainte Magdeleine, 2023	16€
AOP Sancerre, "Signature", Domaine Pascal Jolivet, 2023	16€
AOC Sauternes, "Prestige", Domaine Michel Lynch, 2020	15€
AOP Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2023	12€

VINS ROUGES

AOC Bordeaux, Tempo d'Angelus, 2022	16€
AOC Montagne-Saint-Émilion, "Terres Rouges", Domaine Jennifer King, 2019	13€
AOC Crozes-Hermitage, "Les Launes", Maison Delas, 2022	13€
AOP Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2022	12€