

OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI
12h00 à 14h30
19h00 à 22h00

DIMANCHE
de 12h à 15h00



OPENING

TUESDAY TO SATURDAY
12h00 to 14h30
19h00 to 22h00

SUNDAY
12h00 à 15h00

PRODUITS BIO, LOCAUX ET DE SAISON



Premiers Instants FIRST MOMENTS

COUSCOUS FAÇON SEFFA 12€

À l'Ô de fleurs des Cévennes, dattes Deglet Nour, miel de fleurs, cannelle et fruits à coques.

COUSCOUS SEFFA-STYLE

With Cévennes flowers water, Deglet Nour dates, flower honey, cinnamon and nuts.

TARTELETTE DE PETITS POIS 14€

Feta onctueuse au citron, menthe fraîche et jeunes pousses de pois.

GREEN PEA PIE

Creamy lemon feta, fresh mint, and young pea shoots.

MAÛKOUDA DE POISSON ET POMME DE TERRE 16€

Sauce tartare à la harissa douce, salade croquante de fenouil acidulé.

FISH AND POTATO MAKOUDA

Mild harissa tartar sauce, crunchy pickled fennel salad.

ASPERGES BLANCHES RÔTIES 18€

Crème légère au curcuma et citron confit, rhubarbe picklée, écume de noisette torréfiée.

ROASTED WHITE ASPARAGUS

Light turmeric and candied lemon cream, pickled rhubarb, toasted hazelnut foam.

PASTILLA DE POULET BIO 20€

Compotée d'oignons au safran, croustillant doré, poudre de persil.

ORGANIC CHICKEN PASTILLA

Saffron-braised onions, golden crisp pastry, parsley powder

Plats Signatures SIGNATURE DISHES

TAJINE VÉGÉTAL "TBIKHA ALGÉROISE" 27€

Fèves, petits pois, artichauts confits, carottes nouvelles, riz blanc aux herbes fraîches.

SPRING ALGERIAN-STYLE VEGETABLE TAJINE "TBIKHA,"

Fava beans, peas, confit artichokes, new carrots, plain rice with fresh herbs.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE BIO RÔTI 32€

Épices douces, millefeuille de pommes de terre au zaâtar, légumes nouveaux, sauce à la sauge.

FARM-RAISED POULTRY SUPREME

Roasted with gentel spices, potato millefeuille with zaâtar, spring vegetables, sage sauce

FILET DE BŒUF D'AUBRAC BASSE TEMPÉRATURE 35€

Polenta crémeuse au cumin, poêlée de champignons, légumes printaniers, beurre à l'ail des ours.

LOW-TEMPERATURE COOKED AUBRAC BEEF FILLET

creamy cumin polenta, sautéed mushrooms, spring vegetables, wild garlic butter.

FILET DE DORADE AU SAFRAN 35€

Ragoût de fèves fraîches et artichauts poivrades, jus corsé au ras-el-hanout.

SAFFRON-INFUSED SEA BREAM FILLET

Fresh fava bean stew and poivrade artichokes, rich ras-el-hanout juce.

QUEUE DE LOTTE DE BRETAGNE RÔTIE 38€

Dersa verte, mousseline de carotte, fenouil glacé à l'orange, semoule perlée aux agrumes.

ROASTED BRITTANY MONKFISH TAIL

Green Dersa, carrot mousseline, orange-glazed fennel, and pearl semolina with corsican agrumes.

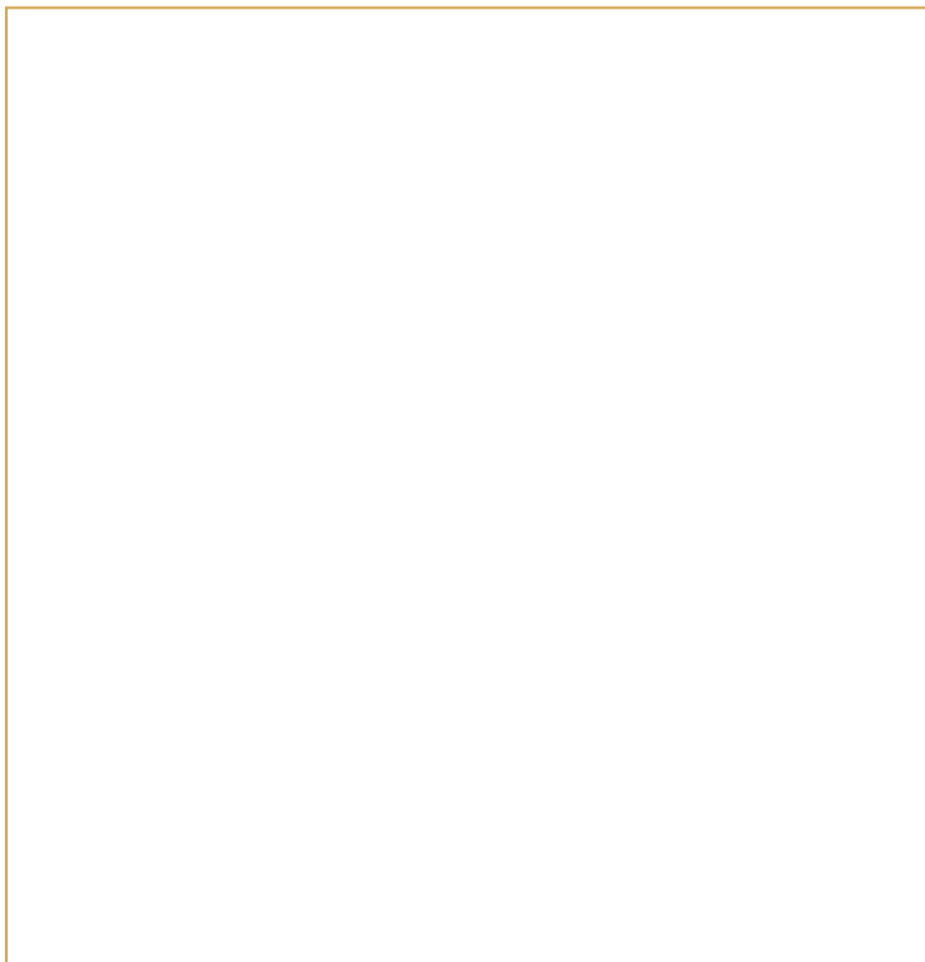
COQUELET ENTIER LABEL ROUGE RÔTI 45€

Pommes de terre nouvelles, carottes au safran et herbes du jardin.

WHOLE LABEL ROUGE ROASTED COCKEREL

New potatoes, saffron carrots, and garden herbs.

SUGGESTION DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI



Douceurs gourmandes GOURMET SWEETS

SAINT-MARCELLIN AFFINÉ AU CITRON CONFIT 12€

Poudre d'olives noires, compotée de fraise, croûtons dorés.

SAINT-MARCELLIN WITH LEMON-CONFIT

black olive powder, strawberry compote, golden croutons.

PAVLOVA AUX FRAISES DE PROVENCE 14€

Chantilly à la fleur d'oranger, pistaches concassées, glace à la rose.

PROVENCE STRAWBERRY PAVLOVA

Orange blossom chantilly, crushed pistachios, rose ice cream.

TOUT CHOCOLAT 14€

Mousse à la fève de tonka, brownie à la cannelle, ganache chocolat noir, streusel au charbon végétal.

ALL CHOCOLATE

Tonka bean mousse, cinnamon brownie, dark chocolate ganache, vegetable charcoal streusel.

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES 16€

Réduction de balsamique au miel, dacquoise aux amandes, mousse à la vanille.

GENTLY SPICED POACHED PEAR

honey balsamic reduction, almond dacquoise, vanilla mousse.