

La Carte Estivale

Uniquement le midi

Pour commencer

Soupe de poisson de roche, croûtons à l'ail et rouille maison <i>Rock fish soup, garlic croutons and homemade rouille</i>	18,00 €
Tartare de thon à la provençale aux olives Taggiasca <i>Provençal tuna tartare with Taggiasca olives</i>	15,00 €
Burrata en salade de tomates cerises au pesto noisette <i>Burrata & cherry tomato salad with hazelnut pesto</i>	13,00 €
Carpaccio de bœuf, Grenobloise au citron brûlé <i>Beef carpaccio, Grenobloise sauce with seared lemon</i>	12,00 €

Pour suivre

Salade Thaï de poulet croustillant <i>Crispy chicken Thai salad</i>	19,00 €
Poke Bowl veggie <i>Vegetarian Poke Bowl</i>	16,00 €
Poke Bowl au choix : pêche du jour ou poulet <i>Poke Bowl of your choice: fish of the day or chicken</i>	20,00 €
Risotto à la poutargue râpée <i>Grated bottarga risotto</i>	25,00 €
Gambas sautées, linguine à la tomate retour d'Italie <i>Sautéed prawns, linguine with tomato</i>	28,00 €
Burger de bœuf à la mozzarella fumée, potatoes <i>Beef burger with smoked mozzarella, potatoes</i>	26,00 €
Thon rouge snacké, écrasée de pomme de terre et vinaigrette asiatique <i>Seared red tuna, mashed potatoes and Asian vinaigrette</i>	29,00 €
Suprême de pintade mariné au balsamique, légumes de saison <i>Guinea fowl supreme marinated in balsamic vinegar, seasonal vegetables</i>	27,00 €

Pour finir

Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle du Japon, un peu de gingembre <i>Banana and avocado, as a crispy tube with coconut, "Japan Pearl" (Tapioca), ginger</i>	12,00 €
Fraises de pays, glace vanille de Madagascar <i>Strawberries from the region, Madagascar vanilla ice cream</i>	9,00 €
Tiramisu au Nutella <i>Nutella tiramisu</i>	9,00 €
Moelleux chocolat à la tonka, crème anglaise <i>Soft Tonka chocolate cake, custard</i>	10,00 €
Assortiment de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbet</i>	8,00 €



Nos menus



« Le Saveur »

Le midi et le soir

49 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

« Le Plaisir »

Le midi et le soir

59 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

« Le Découverte »

Le midi et le soir

75 €

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

« L'enfantillage »

Le midi et le soir

16 € - Jusqu'à 10 ans

La Carte des Créations

Midi et soir

Les entrées

- Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi **15,00 €**
- Artichaut : à la provençale **16,00 €**
- Sardines de la côte bleue : grillées, sur une marmelade de poivron à la merguez et pain pita **16,50 €**

Les poissons

- Merlan : au beurre de coriandre. Pastèque et sorbet « courgette-fêta » **31,00 €**
- Cabillaud : cuisson basse température. Croustillant de banane plantain, retour des îles **33,00 €**

Les viandes

- Cochon « Domaine d'Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong **31,00 €**
- Agneau : en boulettes sur une rouelle de chou rave. Jus à la Catalane **34,00 €**

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

12,00 €

Les desserts

- Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle de Japon, un peu de gingembre **12,00 €**
- Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées... **12,00 €**
- Abricot : en nid d'oiseau aux amandes et pistaches **12,00 €**