



MENU

ENTRÉES - STARTERS

- Millefeuille de cabillaud et gaspacho de poivrons rouges 18€
Codfish millefeuille and sweet red pepper gazpacho
- Brick de chèvre aux artichauts et mesclun du pays 18€
Goat cheese and artichokes in filo crisp with green salad
- Tartare aux deux saumons, salade de fèves à la ciboulette 18€
Two salmon tartar, broad beans salad with chives
-  Tatin de tomates et échalotes à la badiane 17€
Tomatoes and shallots in Tatin style
- Petit feuilleté chaud à la volaille et foie gras 21€
Poultry and foie gras in puff pastry
- Noix de Saint Jacques en carpaccio, rémoulade de carottes au citron vert 22€
Sea scallops carpaccio, carrots remoulade with lime
-  Piquillos farcis, mélange d'herbes et de feuilles 18€
Stuffed sweet peppers, herbs mix
- Foie gras de canard, marmelade de fruits au poivre de Sichuan 25€
Duck foie gras, fruits marmalade with Sichuan pepper

VIANDES - MEATS

- Carré de veau cuit à l'os, champignons du moment, purée de pommes de terre au parfum de truffes 26€
Veal rack with mushrooms and mashed potatoes truffle flavoured
- Filet de bœuf grillé et son escalope de foie gras 28€
Grilled beef fillet with foie gras
- Côte de bœuf (500gr) rôtie au four, et son beurre d'anchois à l'ail et thym frais (20 mn de cuisson) 33€
Roasted rib of beef with anchovies, garlic and thyme butter (20 mn cooking)
- Suprême de poulet fermier, velouté aux morilles 27€
Filletted chicken breast, morel mushrooms velvety
- Confit de souris d'agneau et son jus aux olives Néré 23€
Preserved Knuckle-joint lamb with olives juice

POISSONS - FISHES

- Brochette de Saint-Jacques, petite sauce au sésame, sauté de nouilles chinoises 25€
Sea scallops on a skewer, sesame seeds sauce, sautéed Chinese noodles
- Blanquette de lotte et petits légumes d'automne 26€
Monk fish stew with autumn vegetables
-  Loup entier grillé au fenouil sauvage (20 mn de cuisson) 30€
Grilled sea bass with wild fennel (20 mn cooking)
- Poêlée de gambas géantes aux fèves et champignons 29€
King prawns pan-sautéed with broad beans and mushrooms
-  Dos de dorade, beurre léger, zestes aux deux citrons 31€
Sea bream back, light butter, two lemons zest
- *Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison
All dishes are served with seasonal garnishes

PÂTES - PASTA

- Duo de ravioles aux cèpes et tomates séchées 15€
Cepe mushrooms and dried tomatoes ravioli pasta

FROMAGE - CHEESE

- Fromage de chèvre de Rocbaron 8€
Rocbaron goat cheese

DESSERTS

- Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille 10€
Warm chocolate cake, vanilla ice cream
- Déclinaison de crèmes brûlées, madeleine au beurre de gingembre 10€
Assortment of caramelized custard creams, ginger butter sponge cake
- Ile flottante revisitée selon le 3.14 10€
3.14 floating island
- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé 10€
Apple tart with salted butter caramel
- Biscuit spéculos, crémeux mascarpone, meringue craquante au cacao 10€
Spéculos biscuit with mascarpone cheese and cocoa meringue
- Tarte aux fruits de saison, tumbler de jus de fruits frais 10€
Fruits tart, fresh fruit juice
- Café gourmand 10€
Gourmet coffee

MENU 35€

ENTRÉES / STARTERS

- Foie gras de canard, marmelade de fruits au poivre de Sichuan
Duck foie gras, fruits marmalade with Sichuan pepper
OU / OR
- Tartare aux deux saumons, salade de fèves à la ciboulette
Two salmon tartar, broad beans salad with chives
OU / OR
- Millefeuille de cabillaud et gaspacho de poivrons rouges
Codfish millefeuille and sweet red peppers gazpacho

PLATS / COURSES

- Confit de souris d'agneau et son jus aux olives Néré
Preserved Knuckle-joint lamb with olives juice
OU / OR
- Duo de ravioles aux cèpes et tomates séchées
Cepe mushrooms and dried tomatoes ravioli pasta
OU / OR
- Blanquette de lotte et petits légumes d'automne
Monk fish stew with autumn vegetables

DESSERTS

- Déclinaison de crème brûlée, madeleine au beurre de gingembre
Assortment of caramelized custard cream, ginger butter sponge cake
OU / OR
- Ile flottante revisitée selon le 3.14
3.14 floating island
OU / OR
- Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille
Warm chocolate cake, vanilla ice cream

MENU ENFANTS 15€

CHILD MENU

- Poisson du jour ou steak haché - 2 boules de glaces
Fish or ground steak - 2 scoops of ice cream