

MENU

3 services 59 €

4 services 75 €

TARTARE DE THON ROUGE

avocat – mayonnaise de mangue

GASPACHO DE GRENADE

sarrasin – concombre

maquereau grillé à la flamme ou Saint-Jacques grillée (+3€)

SPAGETTI DE COURGETTE

king crab – sauce gingerade



TAGLIATA DE VEAU

jus truffé – chitarra – parmesan

ESPADON GRILLÉ AUX HERBES

haricots – épinards – edamame – jus vert

AGNEAU DE SEPT HEURES

raratouille revisitée – yaourt menthe – citron confit

CURRY THAÏ DE TEMPEH

aux petits légumes



NAMALEKA

sablé amande – opaline chocolat noir

TARLETTE PISTACHE

amarena – cerises fraîches

ABRICOT RÔTI À LA VANILLE BOURBON

biscuit façon madeleine – croustillant pecan

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX (+9€)

Pour votre sécurité, merci de nous informer de toute intolérance, allergie ou restriction alimentaire

MENU

3 services 59 €

4 services 75 €

BLUEFIN TUNA TARTARE

avocado – mango mayonnaise

POMEGRANATE GAZPACHO

buckwheat – cucumber

flame-grilled mackerel or grilled scallops (+€3)

ZUCCHINI SPAGHETTI

king crab – gingerade Sauce



VEAL TAGLIATA

truffle sauce – chitarra Pasta – parmesan

HERB-GRILLED SWORDFISH

beans – Spinach – edamame – green jus

SEVEN-HOUR LAMB

Reimagined Ratatouille – Mint Yögart – Preserved Lemon

THAI TEMPEH CURRY

with a medley of seasonal vegetables



NAMALAKA

Almond Shortbread – Dark Chocolate Opaline

PISTACHIO TARTLET

Amarena Cherry – Fresh Cherries

BOURBON VANILLA ROASTED APRICOT

Madeleine-style Biscuit – Pecan Crunch

SELECTION OF LOCAL CHEESES (+€9)

For your safety and comfort, please let us know of any food allergies, restrictions, or intolerances.