Menu du soir

Menu 3 services: 65€

Accords Mets-Vins : 39€

Filet de maquereau en escabèche
tartare de courgette et menthe fraîche

Coeur de boeuf grillée
crumble olives et basilic, vieux vinaigre

Picanha de veau
girolles, pomme fondante, jus court à la fleur de thym.

Rouget barbet
Piperade fine et fenouil braisé

Aubergine grillée
crème de tahini et légumes croquants

Fleur de melon
groseilles, glace lait d'amandes

Mille-Feuille minute
vanille bourbon

Pour votre sécurité et votre confort, veuillez nous informer
de toute allergie, restriction ou intolérance alimentaire.

Evening menu

3 courses menu: 65€

Food and Wine Pairing: €39

Mackerel fillet in escabèche
zucchini tartare with fresh mint

Grilled oxheart tomato
olive and basil crumble, aged vinegar

Veal picanha
*chanterelle mushrooms, melt-in-your-mouth apple,
reduced thyme-infused sauce.*

Red mullet
Light piperade and braised fennel

Grilled eggplant
Tahini cream and crisp vegetables

Melon blossom
Red currants, almond milk ice cream

Quick mille-feuille
Bourbon vanilla

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