

Nos Entrées

Le foie gras de canard Au naturel, chutney de pêches à la verveine, craquant à l'arachide	26 €
Les gambas Les queues en ravioles, velouté d'artichauts, émulsion d'un beurre noisette	22 €
Le saumon Fumé par nos soins, crémeux de chèvre frais, légumes à l'aigre-doux, condiment au citron confit	21 €
Le bœuf (origine France) En carpaccio, vieux Comté de la Fromagerie Saint-Nicolas, truffe d'été	25 €
Les écrevisses En salade, déclinaison de tomates	24 €

En suite

La rascasse En pavé épais, fenouil confit et snacké, vinaigrette de crustacés aux aromates	29 €
La lotte Cuite à basse température, risotto aux courgettes et pignons de pin	34 €
La langoustine Les queues rôties, confit d'oignons, pommes de terre au siphon et truffe d'été	38 €
Le cabillaud En croûte d'olives, polenta crémeuse, légumes verts et émulsion chorizo	28 €
Le bœuf (origine France) Le filet en mille-feuille de foie gras, artichauts crémeux et croustillants, jus corsé	39 €
Le veau (origine France) Le cœur de quasi en robe de Parme, cannelloni d'aubergines au basilic, gnocchi et coulis de poivrons rouges	30 €
Le pigeon Les suprêmes rôtis, petits pois et girolles, cromesquis des cuisses	36 €
L'agneau Le carré cuit rosé, petite niçoise, croquettes d'ail et jus corsé aux olives	35 €

Fromages

Sélection de fromages affinés	14 €
Le Munster Au lait cru et miel d'acacia, son verre de « Gewurztraminer » vendanges tardives	18 €

Plats végétariens et végétaliens sur demande

Enfin

La framboise

Douceur de framboises, crème mascarpone et son sorbet aux herbes

15 €

L'abricot

Délice de crème à l'amande douce et Amaretto, sorbet abricot

14 €

Le « Kougelhopf »

Façon pain perdu, crème glacée à la vanille

14 €

Le chocolat

La tour croustillante, cœur caraïbe, glace crème brûlée, espumas Espresso

15 €

La pêche

Sensation de pêches et myrtilles, sorbet yaourt

14 €

Menu Découverte

Mise en Bouche

♦♦♦

Salade d'écrevisses, déclinaison de tomates

♦♦♦

Pavé de rascasse, fenouil confit et snacké, vinaigrette de crustacés aux aromates

ou

Cœur de quasi de veau en robe de Parme, cannelloni d'aubergines au basilic, gnocchi et coulis de poivrons

♦♦♦

Sélection de fromages frais et affinés

♦♦♦

Délice de crème d'amande douce et Amaretto, sorbet abricot

♦♦♦

Mignardises

Menu à 56 € (entrée, plat, fromage et dessert)

Menu Saveur

Mise en bouche

♦♦♦

Foie gras de canard au naturel, chutney de pêches à la verveine, craquant à l'arachide

♦♦♦

Lotte cuite à basse température, risotto aux courgettes et pignons de pin

♦♦♦

Suprêmes de pigeon rôtis, petits pois et girolles, cromesquis des cuisses

♦♦♦

Sélection de fromages frais et affinés

♦♦♦

Sensation de pêches et myrtilles, sorbet yaourt

♦♦♦

Mignardises

Menu à 72 € (entrée, poisson, viande, fromage et dessert)