

« Menu du marché bistronomique »

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTREE - PLAT - DESSERT à 34 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 28 euros

ENTRÉES

Tartare de daurade ~ betteraves ~ vinaigrette au fenouil sauvage

Gaspacho de melon ~ saumon mariné ~ crème aux herbes

Salade de lentilles ~ ventrèche de thon séchée ~ vinaigrette acidulée

PLATS

Lieu ~ courgettes ~ beurre blanc à la sauge

Mignon de porc ~ piquillos ~ terrine de pommes de terre

Risotto de fregola sarda ~ tomates ~ coquillages

DESSERTS

Panna cotta ~ verveine ~ fraise

Vacherin ~ chocolat ~ praliné

Tarte citron meringuée



Prix nets, taxes et service compris.

« Plats gastronomiques à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi, au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

Le thon rouge ~ pastèque grillée ~ eau de tomates, 27€

Le bar ~ l'artichaud ~ caviar de la maison Sturia, 29€

La daurade ~ fleur de courgette ~ soupe de poisson, 30€

Les langoustines ~ Sauternes ~ radis de couleur, 31€

PLATS

Le risotto ~ La truffe « tuber aestivum » ~ parmesan, 35€

Le Saint-Pierre ~ algues ~ petits pois, 38€

Maigre en croûte ~ légumes de nos maraîchers ~ sauce Noilly Prat, 76€ pour 2 pers.

L'agneau ~ l'esturgeon fumé ~ aubergine, 41€

La côte de veau ~ pommes de terre fondantes ~ sauce albuféra 82€ pour 2 pers.

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

La Rhubarbe ~ amandes ~ fleur d'oranger, 17€

Les cerises ~ lait ribot ~ miel, 18€



Prix nets, taxes et service compris.