

RESTAURANT



ENTRÉES

▲ Mozzarella fior di latte  
Tapenade maison et pain au levain  
Mozzarella fior di latte  
Homemade tapenade & toast bread  
28 €

▲ Carpaccio de poisson pays  
Vinaigrette aux agrumes et poivre Timut  
Local fish carpaccio  
Citrus dressing & Timut pepper  
25 €

 Omelette fourrée  
d'une fricassée de cèpes  
Omelette stuffed with porcini  
mushrooms  
24 €

Cassolette d'escargots et pleurotes  
Tomate cuite et oignons croustillants  
Snails & pleurote cassolette  
Tomato sauce & crispy onions  
24 €

▲ Wahou fumé maison  
Tartare végétal,  
granny smith et wasabi  
homemade smoked Wahou  
Beetroot tartar,  
green apple & wasabi  
26 €

▲ Foie gras de canard en ballotine  
chutney de fruits de saison  
Duck foie gras terrine in ballotine  
Seasonal fruit chutney  
28 €

SALADES

▲ Salade de chèvre chaud  
Vinaigrette miel/citron  
Warm goat cheese salade  
Honey/lemon dressing  
28 €

▲ Salade verte, parmesan  
vinaigrette à la truffe  
Mix green salad, parmesan flakes  
truffles dressing  
26 €

SOUPES

▲ Soupe de poisson  
petits croûtons et rouille  
Saffron Fish soup  
Croutons & Rouille sauce  
15 €

▲ Soupe à l'oignon gratiné  
Gratinated onions soup  
15 €



PLATS

▲ Pièce de boeuf black Angus sur  
le grill, foie gras grillé et frites  
maison  
Black Angus flank steak, foie  
gras & French fries  
39 €

▲ Poulpe rôti sauce romesco  
Compote de poivrons doux et  
polenta  
Grilled octopus, romesco sauce  
Compote of bell pepper & polenta  
35 €

Blanquette de Mahi-mahi relevée au  
Colombo  
Riz pilaf  
Mahi-mahi cooked with colombo  
Pilaf rice  
34 €

Gratin de pâtes à la langouste  
Pasta & lobster gratin  
44 €

▲ Suprême de volaille rôti aux oignons  
Écrasé de pomme de terre  
au citron confit  
Roasted Chicken fillet with onions  
Crushed potato & candied lemon  
36 €

▲ Sole meunière cuit sur l'arête  
(400gr)  
Purée de patate douce  
Dover sole meuniere style  
Sweet potato puree  
48 €



PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé  
Pomme cuite et crue  
Crispy Blood sausage  
Potato purée & apple  
28 €

Boeuf Wellington  
Pomme purée truffée  
Beef Wellington  
Truffle mashed potato  
88 € (pour deux personnes)

(30 mins d'attente)



DESSERTS

 Soufflé au chocolat  
Pur Caraïbes et glace vanille  
Caraïbes Chocolat soufflé  
Vanilla ice cream  
15 € (10 mins d'attente)

▲ Cheesecake fondant  
fruits rouges et sorbet fraise.  
Cheesecake, red fruits  
& strawberry sorbet  
15 €

▲ Coco givrée « Esprit pavlova »  
Rhum vanille  
Iced Coconut like a pavlova  
Vanilla rhum  
15 €

Magnum citron yuzu  
Lemon tart way flavored with  
yuzu  
15 €

Brioche perdue  
Crème glacée  
Brioche perdue ice cream  
& caramelized pecan nuts  
15 €

▲  
Possibilité  
sans gluten  
Gluten free  
possibility



Prix nets en Euros net, Taxes & service compris  
**Net Prices in Euro - Taxes and Services included**  
Origines des viandes **Meats origins** : UE, USA, New Zealand & Australia  
La liste des allergènes est disponible sur demande  
**Allergens list is available on request**

Café ou Thé Gourmand  
Coffee or tea Gourmand  
18 €