



ENTRÉES

Crevette croustillante
Aubergine, dashi et sauce yuzu
Crispy shrimp
Eggplant, dashi & yuzu sauce
26[€]

Tarte fine de sardines et oignon
Comme une pissaladière
Thin sardine & onion tart
Like a pissaladière
24[€]

Tartare de thon pimenté
Beignet de risotto « aji amarillo »
Spicy tuna tartar
« Aji amarillo » risotto friter
26[€]

SALADES

▲ Salade de chèvre chaud
Vinaigrette miel / citron
Warm goat cheese salad
Honey / lemon dressing
27[€]

 Salade verte, Parmesan
Vinaigrette à la truffe
Mix green salad, Parmesan cheese
Black truffle dressing
28[€]

FRENCHY

▲ Escargots gratinés
Beurre d'ail et tomate acidulée
Gratinated snails
Garlic butter and tangy tomato
22[€]

▲ Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated onion soup
20[€]


▲ Chou-fleur rôti aux épices indiennes
Curcuma, yaourt grec et cheese naan
Roasted cauliflower with indian spices
Turmeric, greek yogurt & naan cheese
25[€]

Fricassée de gnocchis et artichaut
Coquillages et peau de poulet croustillante
Gnocchi & artichoke fricassée
Clams & crispy chicken skin
28[€]

Mac & cheese
Truffe noire, panais et Cheddar
Mac & cheese
Black truffle, parsnip & Cheddar cheese
29[€]



PLATS

 Poulpe rôti, sauce romesco
Compotée de poivrons doux et polenta
Roasted octopus, romesco sauce
Bell pepper compotée & polenta
36[€]

▲ Filet de boeuf "Rossini"
Foie gras, sauce truffée
Beef tenderloin in "Rossini" style
Duck foie gras, truffle sauce
52[€]

Cabillaud cuit au lait de coco
Patate douce et sauce curry
Cod fish cooked in coconut milk
Sweet potato & curry sauce
38[€]

Langouste rôtie au citron vert
Ravioli croustillant
Bisque passion / carotte
Roasted lobster with lime
Crispy ravioli
Passion fruit / carrot bisque
48[€]

Filet de canette fumée aux épices pastrami
Foie gras, mûre et pomme dauphine
Smoked duckling breast with pastrami spices
Duck foie gras, blackberry & dauphine potato
39[€]

Sole farcie d'épinards et pignon de pin
Pomme de terre ratte
Sauce grenobloise
Sole stuffed with spinach & pine nut
Fingerlin potato & grenobloise sauce
52[€]



PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé
Pomme cuite et crue
Crispy black pudding
Potato purée and fresh apple
31[€]

Koulibiac de saumon
Beurre blanc
Salmon Koulibiac
Beurre blanc sauce
82[€]

(servi pour deux personnes)



DESSERTS

 Chaud le Soufflé
Chocolat Pur Caraïbes, glace vanille
Caraïbes chocolate soufflé
Vanilla ice-cream
15[€]

(12 mins d'attente)

Croustillant au chocolat Caraïbes
Citron pays, sorbet citron confit
Caraïbes chocolate & local lemon delight
Confit lemon sorbet
15[€]

La Framboise
Citron vert et chocolat lacté
Sorbet framboise
Raspberry
Lime & milky chocolate
Raspberry sorbet
15[€]

Millefeuille à la vanille
Caramel beurre salé
Glace vanille
Vanilla millefeuille
Salted butter caramel
Vanilla ice-cream
15[€]

Chocolat Jivara et yuzu
Popcorn caramélisé, glace popcorn
Jivara chocolate & yuzu
Caramelized popcorn
Popcorn ice-cream
15[€]



Sans Gluten
Gluten free



Possibilité
sans gluten
Gluten free
alternative