

Entrées/Starters

Burrata et granité de fruits glacés, huile d'olive et fleur de sel (lactose) 14 €

Burrata and grated frozen fruit, olive oil and fleur de sel (lactose)

Qu / Or

Saumon gravlax, pain de seigle aux céréales, beurre d'algues (poisson, lactose, algues) 14 €

Gravlax salmon, rye bread with cereals, seaweed butter (fish, lactose, seaweed)

 Ou / Or

Gaspacho de melon 14 €

Melon gazpacho

Poisson / Fish

Maquereau mariné au vinaigre de riz, yaourt grecque à l'eau de concombre, huile d'aneth 33 €

(lactose, poisson)

Mackerel marinated in rice vinegar, Greek yogurt with cucumber water, dill oil (lactose, fish)

Viande(s) / Meat(s)

Tagliatta de boeuf à l'italienne, pesto, parmesan, poudre d'olive, huile de basilic,

pommes de terre grenailles (lactose, pignon, moutarde) 33 €

Italian-style beef tagliatta, pesto, parmesan, olive powder, basil oil, new potatoes

(lactose, pine nuts, mustard)

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto au pesto (céleri, sulfites, lactose) 25 €

Pesto risotto (celery, sulfites, lactose)

Ou / Or

Assiette végétarienne du chef 23 €

Vegetarian dish of the chef

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Pont L'évêque, Roquefort, St Marcellin, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Abricots rôtis, glace vanille, sirop de verveine et amandes grillées (lactose, amandes)

Roasted apricots, vanilla ice cream, vervein syrup and grilled almonds (lactose, almonds)

Tiramisu du chef (gluten, lactose, œuf)

Tiramisu of the chef (gluten, lactose, egg)

Crumble aux pommes et sa boule vanille (gluten, œuf)

Apple crumble with a scoop of vanilla ice cream (gluten, egg)

Fraise Melba (lactose)

Melba Strawberry (lactose)

Coupe de Glace en 3 Saveurs *Scoop of Ice Cream in 3 Flavors*

Large selection de parfum / Large selection of flavors

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.

Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic product.

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).