



À PARTAGER

Chiffonnade de mortadelle à la pistache de chez Rainetti's • Croustillants de focaccia au romarin • Stracciatella di bufala • Pistaches grillées 28

Tartines de pain toasté de notre boulanger • Beurre fleuri du potager parfumé au thym citron • Mini sardines à l'huile d'olive • Copeaux d'artichauts violets • Pousses de roquette 28

LES ENTRÉES

LE POIREAU 24

Poireaux de notre potager façon vinaigrette • Œuf parfait • Crème d'épinards • Crumble de pignons de pin à l'ail • Pickles d'oignons rouges*

LE THON 26

*Sashimis de thon cru marinés • Houmous au raifort • Gel citron yuzu • Chips de riz • Cébettes fraîches de notre potager**

LE FOIE GRAS 27

Foie gras mi-cuit parfumé au Cognac • Pain brioché croustillant de notre boulanger • Confit d'oignon au thym

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises. *Les légumes du potager sont proposés en priorité selon la production disponible.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, sojas et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...), céleri et produits à base de céleri, moutardes et produits à base de moutardes, graines de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



LA PÊCHE

L'ÄIOLI

38

Croquette de cabillaud pané • Légumes de saison glacés • Moules sautées à l'ail et au persil de notre potager • Crème d'äoli*

LA CAMERON

41

Cameron rôtie au thym citron • Asperges blanches à l'huile de noisette • Éclats de noisettes torréfiées • Crème safranée

LA PÊCHE DU JOUR

40

Poisson du jour selon arrivage rôti • Épeautre crémeux aux herbes • Mini betteraves au beurre • Copeaux de betteraves de notre potager • Crème de légumes printaniers*

LE BILLOT

LA VOLAILLE FERMIÈRE

38

Ballotine de volaille fermière farcie aux morilles • Petits pois à la française • Poêlée de morilles • Jus corsé de volaille

L'AGNEAU

39

Côtelettes d'agneau rôties au thym • Aligot à la tomme • Légumes de saison • Huile verte à l'ail des ours • Jus d'agneau

LA PIÈCE DU BOUCHER

40

Pièce de viande rôtie • Polenta gratinée à l'oignon nouveau de notre potager • Cassolette de légumes printaniers • Crème de gorgonzola*

LE RISOTTO DU MOMENT

36

Risotto arborio crémeux au parmesan parfumé à l'ail des ours • Asperges vertes grillées • Guanciaie croustillante • Eringi rôti • Jus corsé de volaille

LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

LA VIANDE

Prix et poids sur ardoise

Pièce de viande poêlée selon arrivage • Sauce au choix

LE POISSON

Prix et poids sur ardoise

Poisson entier rôti au four selon arrivage • Crème safranée

*Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :
Légumes de saison, Purée de pommes de terre, Laitue au vieux balsamique*

À CÔTÉ

LES ACCOMPAGNEMENTS

7

Laitue de notre potager au vieux balsamique*

Frites

Légumes de saison

Purée de pommes de terre

Risotto au parmesan

LES SAUCES

4

Jus corsé de volaille

Sauce gorgonzola

Jus d'agneau

Crème safranée



LE FROMAGE

LA SÉLECTION DU FROMAGER

18

*Sélection de fromages frais et affinés • Origine locale et fabrication artisanale •
Servis au chariot • Accompagnés de condiments*

LES DESSERTS

DESSERT DU MOMENT

14

*Au choix • Nos desserts du moment vous seront présentés à table par notre
équipe*

COUPE DE GLACE OU SORBET

3

Au choix

la boule

Chantilly vanillée à la demande

« Aquí fa bon viure »

Ici, il fait bon vivre



DÉJEUNER EN SEMAINE

MENU DU JOUR

Plat du jour	29
Entrée – Plat	38
Plat – Dessert	36
Entrée – Plat – Dessert	43

MENU SUGGESTION

Entrée – Plat – Dessert	59
Entrée & Plat	51
Plat & Dessert	48

SOIR ET WEEK-END

À la carte