

LA CARTE

Entrées

Starters

Ailes de volaille farcies à l'ail, confites puis rôties en brochette,
Spaghetti d'épeautre aux tomates confites et au romarin, jus de volaille
Garlic-stuffed chicken wings, confit and roasted, spelt spaghetti with tomatoes and rosemary 34 €

Maigre, moule et fenouil en sticks croustillants, sauce au safran Marnais
Sea bass, mussels and fennel in crispy sticks, with a local saffron sauce 36 €

Risotto crémeux aux artichauts et à la sarriette, coulis de roquette, jus de viande
Creamy artichoke risotto with savory, arugula coulis, delicate gravy sauce 32 €

Œuf de plein air cuit en basse température, velouté de poivron rouge et chorizo,
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
Free-range soft boiled egg 63°C, mashed potatoes with olive oil, red pepper and chorizo sauce 34 €

Queues de langoustines juste saisies, crème du crustacé,
Courgettes sautées à l'estragon et calamarata
Seared langoustine tails, shellfish cream, sautéed zucchini with tarragon and calamarata pasta 40 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien de saison.
Ask your seasonal vegetarian menu.

Poisson & Viandes

Fish & meats

Cabillaud rôti, mousseline de brocoli et légumes du moment, crème infusée à l'anchois

Roasted cod, broccoli mousseline and seasonal vegetables, anchovy-infused cream 38 €

Filet mignon de porc poêlé en médaillons lardés,
Pleurotes du Panicaut à la sauge et pommes de terre glacées au jus

Bacon-wrapped pork tenderloin medallions, king oyster mushrooms with sage, potatoes glazed in jus 38 €

Dos de bar grillé, sauce vierge aux agrumes, pignons de pin et coriandre,
Quinoa au citron confit

Grilled sea bass fillet, citrus sauce vierge with pine nuts and coriander, quinoa with preserved lemon 45 €

Selle d'agneau de deux façons : le filet rôti en croûte à la pistache,
Les panoufles en croustillant aux épices douces, caviar d'aubergine aux fruits secs

Saddle of lamb: roasted loin in a pistachio crust, crispy lamb flank, eggplant caviar with dried fruits 45 €

Fromages servis au chariot / Cheese trolley

20 €

Desserts

Desserts

Fraises, cardamome et citron vert, crème glacée à la fraise

Strawberries, cardamom and lime, strawberry ice cream 20 €

Blanc-manger aux pignons de pin torréfiés et aux amandes, sorbet à l'abricot

Pine nut and almond blancmange, apricot sorbet 20 €

Pavlova à la nectarine et à la verveine, sorbet à la pêche blanche

Nectarine and verbena pavlova, white peach sorbet 20 €

Baba au limoncello, crémeux au citron et à la bergamote, sorbet à la framboise

Limoncello baba, lemon and bergamot creamy delight, raspberry sorbet 20 €