



LES PRÉMICES...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY À LA POMME VERTE.....	25
☞ OMELETTE DE CRABE.....	20
☞ SAUMON MARINÉ AU SEL FUMÉ ET POIVRE DE MADAGASCAR.....	18
☞ TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA AU PISTOU ET PIGNONS.....	18
ENTRÉE DU MOMENT.....	25

CÔTÉ MER...

POISSON DU MOMENT.....	35
GAMBAS RÔTI, AIL NOIR, POMELOS MARINÉS AU MIEL ET VINAIGRETTE D'AGRUMES.....	35
DAURADE ROYALE, FAÇON AÏOLI.....	35

CÔTÉ VÉGÉTAL...

☞ TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA AU PISTOU ET PIGNONS.....	18
☞ RISOTTO DU MOMENT.....	18

CÔTÉ TERRE...

FILET DE BOEUF AUX MORILLES.....	35
☞ MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS À L'ORANGE SANGUINE ET MOKA.....	22
RIS DE VEAU, CHUTNEY À LA NECTARINE, JUS ÉPICÉ ET TUILE AU GRUÉ.....	35

SUR COMMANDE ET POUR 2 PERSONNES

FRICASSÉE DE PIGEONNEAU AU FOIE GRAS ET PORTO.....	35
--	----

PLAISIRS SUCRÉS...

☞ FEUILLETINE CHOCOLAT-PRALINÉ, GLACE ET CRÈME À LA VERVEINE.....	15
☞ BABA PLANTEUR, SORBET CITRON ET CRÈME À LA VANILLE.....	15
☞ DÉCLINAISON DU CITRON, MOËLLEUX, LEMON CURD ET CRÈME AU CITRON.....	15

MENU LE SOLEIL À 34.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS ☞

CHOIX D'UNE ENTRÉE À LA CARTE, supplément 10.00 €

CHOIX D'UN PLAT À LA CARTE, supplément 15.00 €

MENU LES PALMIERS À 55.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU DÉCOUVERTE À 69.00 €

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

