



## LES PRÉMICES...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY À LA RHUBARBE	26
☞ OMELETTE DE CRABE	20
☞ CARPACCIO DE DAURADE AU CITRON VERT ET BAIES ROSES	18
☞ FOCACCIA, LÉGUMES CONFITS ET CHÈVRE FRAIS MARINÉ AUX HERBES	18
ENTRÉE DU MOMENT	25

## CÔTÉ MER...

POISSON DU MOMENT	35
GAMBAS RÔTIES, CRÈME CURRY-COCO, POMMES DE TERRE ET GRANNY SMITH	35
PAVÉ DE CABILLAUD EN PEAU D'ÉPICES ET MINISTRONE DE LÉGUMES	35

## CÔTÉ VÉGÉTAL...

☞ FOCACCIA, LÉGUMES CONFITS ET CHÈVRE FRAIS MARINÉ AUX HERBES	18
☞ RISOTTO DU MOMENT	18

## CÔTÉ TERRE...

FILET DE BOEUF AUX MORILLES	35
AGNEAU CONFIT, SEMOULE PARFUMÉE ET CAROTTES AU CUMIN	35
ESCALOPE DE RIS DE VEAU, JUS CORSÉ AU RIVESALTES ET CITRON CONFIT	35
☞ CÔTES DE PORCELET À LA PLANCHA, JUS À L'AIL NOIR ET LÉGUMES DE SAISON	22

## PLAISIRS SUCRÉS...

☞ PAVLOVA AUX FRAISES ET CRÈME LÉGÈRE À LA CITRONNELLE	15
☞ TARTELETTE AU YUZU, LEMON CURD ET SORBET CITRON	15
☞ CROUSTILLANT CARAMEL-VANILLE ET GLACE À LA VANILLE	15

### MENU LE SOLEIL À 38.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMI LES PLATS SIGNALÉS ☞

### MENU LES PALMIERS À 58.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMI L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

### MENU DÉCOUVERTE À 69.00 €

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT

À CHOISIR PARMI L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur. Tous nos prix sont nets, en Euros et et service compris.

