



LES PRÉMICES...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY EXOTIQUE	28
☞ OMELETTE DE CRABE	20
☞ ŒUF POCHÉ, VELOUTÉ AUX CÈPES ET À LA CHÂTAIGNE	18
☞ CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET LÉGUMES CROQUANTS	18
ENTRÉE DU MOMENT	25

CÔTÉ MER...

POISSON DU MOMENT	35
GAMBAS RÔTIES AUX AGRUMES ET BASILIC THAÏ	35
FILET DE LOUP ET ENCORNETS, RIZ SAUTÉ À LA BUTTERNUT ET ÉMULSION CHORIZO	35

CÔTÉ VÉGÉTAL...

☞ ŒUF POCHÉ, VELOUTÉ AUX CÈPES ET À LA CHÂTAIGNE	18
☞ RISOTTO DU MOMENT	18

CÔTÉ TERRE...

FILET DE BŒUF AUX MORILLES	35
FILET DE CANETTE RÔTIE, RÉDUCTION AU MOKA ET POTIMARRON	35
RIS DE VEAU AUX NOISETTES, CRUMBLE AUX FRUITS SECS ET JUS RÉDUIT	35
☞ PORCELET CONFIT, JUS AUX TOMATES CONFITES ET PURÉE DE PATATE DOUCE	22

PLAISIRS SUCRÉS...

☞ DÉLICE À LA CHÂTAIGNE, CRÈME DE MARRON ET MOUSSE LÉGÈRE	15
☞ TARTE AU CHOCOLAT-PRALINÉ, BROWNIE ET GLACE AU PRALINÉ	15
☞ PAVLOVA ANANAS CARAMÉLISÉ, COULIS DE MANGUE ET CRÈME AU CITRON VERT	15

MENU LES PALMIERS À 59.00 €

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

MENU LE SOLEIL À 39.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS ☞

