

LES PRÉMICES...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET COMPOTÉE DE DATTES AUX ÉPICES DOUCES	29
🦋 OMELETTE DE CRABE	22
🦋 VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL AU CURRY, LAIT DE COCO ET MINI QUENELLES	18
GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES ET AUX BAIES ROSES	25
ENTRÉE DU MOMENT	25

CÔTÉ MER...

POISSON DU MOMENT	35
GAMBAS RÔTIES, JUS CORSÉ ET RISOTTO AU PAPRIKA FUMÉ	35
FILET DE MAIGRE RÔTI, COCO MIJOTÉS ET LARD DE COLONNATA	35

CÔTÉ VÉGÉTAL...

🦋 VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL AU CURRY, LAIT DE COCO ET MINI QUENELLES	18
🦋 RISOTTO DU MOMENT	18

CÔTÉ TERRE...

CÔTE DE VEAU RÔTIE, JUS À L'AIL NOIR ET GRATIN DE POTIMARRON (<i>hors menu "Découverte"</i>)	35
FILET DE BŒUF AUX MORILLES	35
ESCALOPE DE RIS DE VEAU ET RIGATONI AUX CÈPES	35
🦋 PARMENTIER DE PORCELET CARAMELISÉ, ÉCHALOTES ET OIGNONS CONFITS	24

PLAISIRS SUCRÉS...

🦋 DÉLICE MARRON GLACÉ, BISCUIT À LA VANILLE ET GLACE AU MARRON	15
🦋 SABLÉ AUX POMMES CARAMELISÉES AU FRUIT DE LA PASSION ET COMBAWA, CRÉMEUX À LA VANILLE ET CROUSTILLANT AU SÉSAME NOIR	15
🦋 MILLE-FEUILLE DE GAVOTTE CHOCOLAT-PRALINÉ, CRÈME CACAO ET GLACE NOISETTE	15

MENU LES PALMIERS À 65.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU DÉCOUVERTE À 75.00 €

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU LE SOLEIL À 45.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS



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 service compris.