



LES PRÉMICES...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY EXOTIQUE	29
☞ OMELETTE DE CRABE	22
☞ VELOUTÉ DE PETITS POIS, BROUSSE AUX HERBES ET HUILE DE MENTHE	18
☞ TRUITE MARINÉE AU SEL FUMÉ ET AU CITRON VERT, SALADE D'HERBES TENDRES	20
ENTRÉE DU MOMENT	25

CÔTÉ MER...

POISSON DU MOMENT	35
GAMBAS RÔTIES AUX AGRUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE	35
FILET DE PAGRE, LINGUINE À LA SOUBRESSADE ET TARTARE DE TOMATES ANCIENNES	35

CÔTÉ VÉGÉTAL...

☞ VELOUTÉ DE PETITS POIS, BROUSSE AUX HERBES ET HUILE DE MENTHE	18
☞ RISOTTO DU MOMENT	18

CÔTÉ TERRE...

FILET DE BŒUF AUX MORILLES	35
FILET DE PORC IBÉRIQUE, CHORIZO BELLOTA ET JUS À L'ORANGE SANGUINE	35
RIS DE VEAU RÔTI, LARD DE COLONNATA, SUCRINE BRAISÉE ET JUS AU MARSALA	35
☞ BŒUF CONFIT, JUS RÉDUIT, POLENTA CRÉMEUSE ET FONDUE DE LÉGUMES	24

PLAISIRS SUCRÉS...

☞ FRAICHEUR DE CITRON, LEMON CURD, MOELLEUX, ESPUMA ET SORBET AU CITRON	15
☞ TARTE AU CHOCOLAT ET NOISETTES, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	15
☞ PAVLOVA, MERINGUE, CRÈME À LA VANILLE ET FRUITS ROUGES	15

MENU LES PALMIERS À 62.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMI L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU DÉCOUVERTE À 72.00 €

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT

À CHOISIR PARMI L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU LE SOLEIL À 42.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMI LES PLATS SIGNALÉS ☞

