

LES PRÉMICES...

| | |
|--|----|
| FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY EXOTIQUE | 29 |
| 🦋 OMELETTE DE CRABE | 22 |
| 🦋 VELOUTÉ DE POTIMARRON, OEUF POCHÉ ET NOISETTES TORRÉFIÉES | 18 |
| 🦋 GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES, CRÈME AIGRELETTE ET POIVRE DE TIMUT | 20 |
| ENTRÉE DU MOMENT | 25 |

CÔTÉ MER...

| | |
|---|----|
| POISSON DU MOMENT | 35 |
| GAMBAS RÔTIES LAQUÉES AU SATÉ ET INFUSION DE LÉGUMES À LA CITRONNELLE | 35 |
| CABILLAUD, TOMATES CONFITES, OLIVES ET CRÈME DE CAVIAR D'AUBERGINES | 35 |

CÔTÉ VÉGÉTAL...

| | |
|---|----|
| 🦋 VELOUTÉ DE POTIMARRON, OEUF POCHÉ ET NOISETTES TORRÉFIÉES | 18 |
| 🦋 RISOTTO DU MOMENT | 18 |

CÔTÉ TERRE...

| | |
|---|----|
| FILET DE BŒUF AUX MORILLES | 35 |
| PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, ÉCHALOTES CONFITES ET VINAIGRE DE XÉRÈS | 35 |
| RIS DE VEAU RÔTI, JUS AUX CRANBERRIES ET ZESTE DE CITRON CONFIT | 35 |
| 🦋 AGNEAU CONFIT, JUS RÉDUIT, CRÈME DE MAÏS ET BUTTERNUT RÔTIE | 24 |

PLAISIRS SUCRÉS...

| | |
|--|----|
| 🦋 DÉLICE MARRON GLACÉ, FINANCIER AUX AMANDES ET CRÈME À LA VANILLE | 15 |
| 🦋 TARTE AU YUZU, MOUSSE AU SÉSAME NOIR ET GLACE AU YAOURT | 15 |
| 🦋 PAVLOVA, MERINGUE CACAO, CRÈME CHOCOLAT-CARAMEL ET ÉCLATS DE NOISETTES | 15 |

MENU LES PALMIERS À 62.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU DÉCOUVERTE À 72.00 €

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT

À CHOISIR PARMIS L'ENSEMBLE DES PLATS À LA CARTE

MENU LE SOLEIL À 42.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS 🦋