



Les Entrées/Starters

Burrata & salade de tomates multicolores Burrata & heirloom tomato salad	13€
Salade croquante d'artichauts violets & copeaux de vieux Parmesan Violet artichoke salad, shaved aged Parmesan	14€
Saumon Gravelax au jus d'agrumes Salade de fenouils & frisée Gravelax salmon , lemon juice, fennel & frisée salad	16€
Ballotine de foie gras, Chutney de figues Foie gras ballotine, fig Chutney	18€
Tartare de thon, purée d'avocat & Chips de Tacos Tuna Tartare, avocado purée & Tacos chips	18€

Les Plats/Main courses

Filet de loup aux artichauts & Tapenade Sea bass, artichokes & Olive Tapenade	29€
Saint Jacques poêlée, purée de courgettes Abricot & pêche façon sauce vierge Pan-fried Scottish scallops, courgette purée, peach & apricot salsa	30€
Magret de canard, Pommes de terre grenaille & brocoli Duck breast, new potato & brocoli	26€
Entrecôte Uruguay (maturée 35 jours), purée de pommes de terre Sauce au vin rouge & petits légumes de saison 35 days dry aged Uruguay Entrecôte, potato purée & seasonal baby vegetables Red wine sauce	39€

Risotto aux petits pois & citron confit Risotto with pea & lemon	22€

Pour les petits/For the little ones

Penne à la tomate ou au beurre Pasta, tomato or butter	12€
Steak haché ou Poisson blanc du jour & légumes Burger or white fish, vegetables of the day	15€

Les Desserts/Desserts

Mandarine au trois chocolats, gel de combawa Our special clementine	14€
Pavlova aux fruits rouges Summer berries Pavlova	14€
Entremet Chocolat Chocolate Entremet	14€
Plateau de fromages Cheese platter	14€