

Le DÎNER

‘ Une cuisine française de saison et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

La Carte

au gré de vos envies

Menus

Choix dans la carte avec symbole •

Entrée + Plat, ou Plat + Dessert 28 €

Entrée + Plat + Dessert 37 €

Menu épicé Cacao

Servi avec un Kir royal cacao

En 3 temps 47 €

Choix entrée et plat dans la carte avec symbole 
Dessert au choix.

En 5 temps : (Commande jusqu'à 21h30) 62 €
Au gré des saisons et de l'inspiration du chef

Menu-Mystère

Commande jusqu'à 21h30, menu servi pour l'ensemble de la table.

Menu-dégustation en 5 étapes, 69 €
au gré des saisons et de l'inspiration du chef

Avec accords mets et vins 88 €



Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.

LA CARTE

Les Entrées

- **Gaspacho de concombre et Granny Smith,** 10€
kiwi, feta et légumes marinés

- **Crème de burrata et tomates colorées,** 12€
huile de lavande, confiture de tomate Green Zebra

- Saumon Gravelax** 15€
au citron vert, chou-fleur en pickles, pêches et betterave

- Gambas rôties en robe de cacao,** 18€
billes de melon au balsamique blanc, coulis de pastèque et poivron rouge, amandes torréfiées



- Courgette ronde farcie à la chair de crabe,** 18€
légumes niçois, estragon et fruits de la passion

- Foie gras de canard au Kirsch, en robe de cacao,** 21€
confiture de cerises et condiments acidulés



Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Les Plats

- Petit épeautre comme un risotto, crémeux de brocolis,
sommités de chou-fleur et brocolis, huile basilic 21€
-  Epoule de veau confite aux parfums de cacao,
mousseline de maïs, abricot et jeunes pousses 25€
- Suprême de pintade façon terre et mer, poulpe sauté,
orzo à l'encre de seiche, sauce marinière 28€
-  Dos de merlu poché, purée de fenouil,
bisque de langoustines au chocolat blanc et citron vert,
salade de petit fenouil croquant 27€
- Thon blanc en habit de cacao, mousseline de céleri,
betteraves rôties, croquant de Granny Smith, réduction de miel et
vinaigre de cidre 28€
- Filet d'agneau rôti, aubergine en trois façons :
« confites, en caviar, et laquées », jus d'agneau au romarin 29€

Fromages 9 €

Assiette de 5 à 6 fromages assortis affinés de saison selon arrivage

● Les Desserts 10 €

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris' au choix
Croustillant chocolat noir, Lacté caramel et noisettes,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-New York aux cacahuètes, Tartelette du mois,
Galet au biscuit vanillé et caramel au beurre salé, ...

