

Mercredi 17 Avril 2024

Wednesday, April 17th, 2024



MENU INSPIRATION

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 69€

A la carte : Entrée 25€ - Plat 36€ - Dessert 16€

Starter - Main course - Dessert

A la carte: Starter €25 - Main course €36 - Dessert €16



ENTRÉES DU JOUR STARTERS

Soupe glacée de tomates

Crèmeux de burrata, pétales de tomates confites, ail des ours

Ice-cold soup of tomatoes

Creamy burrata, candied tomato petals, wild garlic

ou or

Taboulé oriental à la menthe

Cœur de saumon fumé des îles, crème aux œufs de hareng

Oriental tabbouleh with mint

Heart of smoked salmon, herring roe cream



PLATS DU JOUR MAIN COURSES

Dos de cabillaud rôti

Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, asperges blanches, crème de moules au safran de Provence

Roasted cod loin

Mashed potatoes in olive oil, white asparagus, mussel cream with saffron from Provence

ou or

Carré de veau français rôti à la fleur de thym

Navets glacés au miel, chou fleur rôti, pulpe de carotte, jus aux truffes noires

French rack of veal roasted with thyme flower

Honey-glazed turnips, roasted cauliflower, carrot pulp, black truffle sauce



DESSERTS DU JOUR DESSERTS

Fraîcheur de fraises Garriguettes

Parfum menthe et citron vert, tuile aux amandes

Fresh Garriguettes strawberries

Mint and lime flavor, almond tuile

ou or

Sphère de chocolat noir

Crumble cacao et coulis d'abricot

Sphere of dark chocolate

Cocoa crumble and apricot sauce

