

LE DINER

"Terre, Mer, Soleil"

19h30 à 21h30

Truffe tuber Aestivum



Œufs Bio brouillés crémeux en coque et ses petites mouillettes
Creamy scrambled eggs with truffle and bread sticks

27 €

Poireaux



Cuit basse Température aux agrumes, confit de poivrons, vinaigrette gingembre et amande croquante

*Slow cooked leek with citrus, confit bell peppers,
ginger vinegar dressing with crunchy almond*

22 €

Asperges



mimosas et copeaux de truffe tuber aestivum
asparagus mimosa style, truffle shavings

24 €

Artichaut

violet en barigoule, chips de jambon parme 20 mois
violet artichokes barigoule style, crispy Parma ham

23 €

Vegan



Riz « vénère » façon risotto, cuit au bouillon de légumes, lait de soja, graine de courge, jus de carotte

Venere rice like a risotto, soya milk, squash seeds, carrot juice

20 €

Un regard sur la mer

Saint-Pierre

Aiguillette bardée au lard paysan fumé aux épices, sauce béarnaise, petit légumes primeurs
Fillet of John Dory wrapped with smoked bacon, Bernese sauce, spring vegetables

36 €

Loup

Ballottine cuit basse température, pousse d'épinard tombée au beurre,
tapenade et pétale de tomate mi-confites
slow cooked rolled fillet of sea bass, sautéed spinach, olive tapenade, confit tomatoes

30 €

Rouget

barbet en filet, bouillabaise de pousse d'épinard et pomme charlotte, croûton de rouille
fillet of red mullet, spinach Bouillabaisse style, charlotte potatoes, rouille

42 €

L'étal du boucher

Filet de Bœuf " Simmental "

poêle, jus de carbonade et infusion de piment doux, pomme Anna
pan fried fillet of Beef, red wine sauce infused with sweet chilly

36 €

Filet de Canette

Rôti aux épices douces, gratin de macaroni au basilic et parmesan Reggiano
roasted fillet of duckling, gratinated macaroni with basil and parmesan cheese

29 €

Agneau

Carré rôti au thym frais, duo aubergine grillé et légumes de saison, oignons frits, jus tranchés
*Roasted rack of lamb with thyme, grilled eggplant with seasonal vegetables,
fried onions, gravy*

43€

Taxes et Service compris
Taxes and Service included

Les pates

Linguine préparée en salle : 26 €

La traditionnelle carbonara

Traditional Carbonara

Où

Tomates cerise et basilic



Cherry tomatoes with basil

Les fromages

Brie de Meaux à la truffe tuber aestivum, petite salade du moment à l'huile de noix

Brie de Meaux stuffed with truffle, green salad, walnut oil

18 €

Composition de fromages affinés, petite salade mélangée à l'huile de noix

Selection of cheeses, green salad, walnut oil

14 €

Délices des desserts

Soupe de fruit rouge, glace tomate basilic, Arlette a la cannelle

Red berries soup, tomato and basil sorbet, cinnamon bicult

16 €

Profiterole revisitée sauce chocolat chaud et sa chantilly maison

Profiterole, chocolate sauce, homemade whipped cream

12 €

Dôme chocolat cœur crème brûlée, sauce caramel au beurre salé,

Éventail de feuille de brick au miel

*Chocolate pudding stuffed with crème brûlée,
salted butter caramel sauce, honey brick leafs*

15 €



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Plats vegetarians



Vegetarian dishes

Plat vegan

