

Nos Menus

Menu Aigle d'Or - "Entree Plat Fromage ou Dessert" - 54€

- L'Œuf Parfait à 62° / Crème de Cèpes / Girolles en fricassée / Parmesan Neige / Truffe été
ou
- Donuts de Truite de Mer / glaçage à l'Anis / Sablé aux Olives d'Oppio / gel de yuzu

- Carré de Cochon de Lait / Samoussa des Pieds / Poitrine au soja Croustillante / Texture de Céléri
ou
- Dos de Lieu Jaune de Ligne cuit aux épices
Risotto Arborio au safran Marocain / écume de Coquillage parfumée à la Citronnelle

Plateau de Fromages Affinés ou

- Citron en trompe l'oeil / Insert Basilic frais / sorbet agrume ou
- Millefeuille Croustillant,
Crème légère à la Vanille de Madagascar, Cueillette de Fruits Rouges ou
- Finger Chocolat Valhrona / Caramel beurre salé / glace aux éclats de noisettes

Menu Caprice

"3 Plats & Dessert - 68€"

- Ceviche Bar et Saumon / Mangue / Lait de Coco / Gingembre / Grenade / Fenouil

L'Œuf Parfait à 62° / Crème de Cèpes / Girolles en fricassée / Parmesan Neige / Truffe été

Pigeon Imperial Français Rôti / semoule Razel anuth / Pastilla Fruits sec & Pêche

Choix du dessert à la carte

Menu Dégustation Surprise

Servi Pour l'Ensemble de la Table en 7 services - 89€ par personne

Notre Maitresse de Maison Madame Liliana Tetea se tient à votre disposition pour un accord mets & vins

Le Chef actualise au jour le jour la carte en respectant les produits de saison,

les arrivages du Marché et de la Criée. Veuillez nous Contacter si vous souhaitez un produit en particulier.

Nos Viandes proviennent de France, et V.E parfois Argentine

La carte change régulièrement, il est donc possible qu'une garniture soit modifiée au cours du service.

Une liste d'allergènes est disponible en cuisine. Ainsi que les normes Covid 19. Chèque NON accepté

A la Carte

Nos Entrées

- Tourte de Canard du Sud Ouest, Trompettes / Poires Foie Gras de Canard / Pistaches - 25€
(15 min d'attente)
- L'Œuf Parfait à 62° / Crème de Cèpes / Girolles en fricassée / Parmesan Neige / Truffe été - 23€
- Foie Gras de Canard cuit au Naturel / Chutney & Raviole d'agrumes- 29€
- Ceviche Bar et Saumon / Mangue / Lait de Coco / Gingembre / Grenade / Fenouil - 24€
- Carpaccio de Tête & Lanque de Veau / Sauce Ravigotte / Oeuf mimoza 19€
- Donuts de Truite de Mer / glaçage à l'Anis / Sablé aux Olives d'Oppio / gel de yuzu 22€

Nos Plats

- Pigeon Imperial Français Rôti / semoule Razel anuth / Pastilla Fruits sec & Pêche - 36€
- Carré de Cochon de Lait / Samoussa des Pieds / Poitrine au soja Croustillante / Texture de Céléri - 32€
- L'entrecôte black Pearl maturée / Pommes Anna / Béarnaise Onctueuse - 48€
- Ris de Veau en Croute de Châtaigne / Purée de Pomme de terre Truffe d'été / Jus au porto 50€

-Bar de petite pêche grillé

Haricots Beurre sésame / Fleur de Courgette au Citron Beldi / Sabayon au Champagne- 49€

- Dos de Lieu Jaune de Ligne cuit aux épices

Risotto Arborio au safran Marocain / écume de Coquillage parfumée à la Citronnelle - 32€

-La Lotte en Viennoise (câpres / Citron Vert / Olives / Persil)

Gnocchi au Pesto de Roquette / Jus Chlorophylle & Beurre Blanc Gingembre

Plateau de Fromage Affinés 15€

Nos Desserts

- Citron en trompe l'oeil / Insert Basilic frais / sorbet agrume 15€
- Palette de Fruits Frais de Saison au naturel, sorbet fraises feuille de menthe du jardin 15€
- Soufflé Chaud au Grand Marnier - 20€
- Millefeuille Croustillant,
Crème légère à la Vanille de Madagascar, Cueillette de Fruits Rouges 15€
- Finger Chocolat Valhrona / Caramel beurre salé / glace aux éclats de noisettes 15€