Carte

Entrées

Tataki de bœuf Hereford aux saveurs d'Asie, — 17,00 €

glace sésame et purée de maïs brûlé Hereford beef Tataki with Asian flavors, sesam ice cream and burnt corn puree

Salade de tomates et légumes croquants — 12,00 €

crevettes marinées agrumes, coriandre, kumquat confit au miel Tomatoes salad and crunchy vegetables, marinated shrimps citrus and coriander, honey candied kumquat

Tartare d'Espadon fraises et pêches — 17,00 €

vinaigrette ponzu et crackers à l'encre de seiche Swordfish, strawberry and peach tartar, ponzu dressing and squid ink crackers

Autour du melon, pastèque cardamome — 12,00 €

fromage de chèvre et graines torréfiées Around melon, watermelon, cardamom, goat cheese and roasted seeds

Foie gras mi-cuit aux parfums du moment — 19,00 €

et ses condiments Scents of the moment semi-cooked foie gras and condiments

Plats

Effiloché d'agneau de Vaillant — 22,00 €

moutarde, tomates, massala aux parfums d'été Shredded lamb from Vaillant, mustard, tomatoes, summer flavors massala

Filet de Dorade snacké — 22,00 €

vierge de légumes au vinaigre de framboise et anchois comme une ratatouille, riz noir et basmati Grilled sea bream fillet, raw vegetable marinade with raspberry vinegar and anchovies, black and basmati rice

Poire de veau fondante légèrement fumée — 29,00 €

jus de viande réduit aux herbes du jardin, écrasé de pommes de terre Melting veal pear ligthly smocked, reduced meat juice with herbs from the garden, mashed potatoes

Magret de canard rosé — 29,00 €

sauce rubis de groseille et échalotes confites, tatin de pommes de terre et oignons caramélisés au vinaigre de groseille Pink duck breast, rubis de groseille sauce and candied shallots, potatoes tatin and caramelized onions

Filet de bœuf grillé — 29,00 €

sauce aux morilles Grilled tenderloin beef, with morel sauce.

Assiette végétarienne aux légumes du moment — 18,00 €

Vegetarian plate with vegetables of the moment

Fromages

3 fromages régionaux — 7,00 €

3 Local cheese

Desserts

Millefeuille revisité — 10,00 €

ananas, passion, poivre de Timut, sucre Muscovado et sorbet citron basilic Revisited Millefeuille, pineapple, passion, Timut pepper and lemon basilic sorbet

Tarte tatin de saison — 10,00 €

et sa glace du moment Seasonal tatin and ice cream of the moment

Promenade en forêt — 11,00 €

cassis, sapin, morilles Forest walk, blackcurrant, fir tree, morel

Charlotte abricot romarin et chocolat blanc, — 11,00 €

jus miel et huile d'olive Apricot, rosemary and white chocolate Charlotte, honey and olive oil juice