





LES ENTRÉES

Le saumon , façon ceviche, leche de tigre, aneth et mangue	14 €
La tomate jaune , en gaspacho, padrón snacké, pickles de tomates 	11 €
Le maquereau , grillé, salade croquante d'oignons, compotée de figues	13 €
La courgette , en salade, ricotta, menthe, gel de citron et amandes torréfiées	13 €
Le veau , en tartare, câpron, parmesan, réduction de vinaigre de framboise	16 €

LES PLATS

Le bœuf , en tataki, épicé, houmous au ube, légumes sautés	28 €
Le merlu , pavé fumé, poivronnade, pommes de terre primeur, fenouil braisé, sauce bergamote	26 €
La raviole , ouverte aux légumes d'été, consommé végétal thaï, chips de légumes 	21 €
Le rouget , en filets, réduction d'orange, patate douce rôtie, légumes au thym	28 €
La volaille , ballotine aux abricots, crémeux de maïs, poivrons confits, jus réduit au romarin	25 €
Le risotto verde , artichauts violets, girolles, roquette sauvage, jus végétal réduit	22 €

LES DESSERTS

Le plateau de fromages , affinés par notre maître fromager, l'Épicurium	13 €
La pêche , rôtie au romarin, compotée de pêche, feuilleté croustillant	14 €
Le sésame noir , crème diplomate, meringue, gel de framboise	13 €
Le melon et la fraise, en gaspacho, granola, sorbet à la framboise, huile de verveine	11 €
Le chocolat , crémeux, nougatine, biscuit madeleine	14 €
La fraise , tartelette, rhubarbe, chantilly sureau, glace rhubarbe	13 €




Recette rebelle, rien ne se perd, tout se déguste.

Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef






STARTERS

Ceviche-style salmon , tiger's milk, dill, and mango	14 €
Yellow tomato gazpacho , charred Padrón pepper, and tomato pickles 	11 €
Grilled mackerel , crunchy onion salad, and fig compote	13 €
Courgette salad , ricotta, mint, lemon gel, and toasted almonds	13 €
Veal tartare , capers, Parmesan, and raspberry vinegar reduction	16 €

MAIN COURSES

Spiced beef tataki , ube hummus, sautéed vegetables	28 €
Smoked hake loin , red pepper purée, new potatoes, braised fennel, bergamot sauce	26 €
Open raviolo of summer vegetables , Thai vegetable consommé, vegetable crisps 	21 €
Red mullet fillets , orange reduction, roasted sweet potato, thyme vegetables	28 €
Apricot chicken ballotine , creamy corn purée, confit peppers, rosemary jus	25 €
Green risotto , violet artichokes, girolles, wild rocket, reduced vegetable jus	22 €

DESSERTS

Selection of cheeses , matured by our master cheesemonger, l'Épicurium	13 €
Rosemary-roasted peach , peach compote, crispy puff pastry	14 €
Black sesame , Diplomat cream, meringue, raspberry gel	13 €
Melon and strawberry gazpacho , granola, raspberry sorbet, verbena oil	11 €
Chocolate crèmeux , nougatine, madeleine sponge	14 €
Strawberry tartlet , rhubarb, elderflower Chantilly, rhubarb ice cream	13 €

