



Notre Chef Clément Leroy vous propose

Son menu à la carte 49 €

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main Course - Dessert

Entrées - Starters 15 €

Cœur de sucrine à la Niçoise, thon rouge confit par nos soins

Lettuce sucrine Niçoise style, homemade preserved red tuna

Carpaccio de faux filet fumé, pickles de légumes

Smoked beef carpaccio, vegetable pickles

Foie gras de canard poché au vin chaud, pain de campagne toasté (+ 5 €)

Poached foie gras in mulled wine, toasted country bread (extra 5 €)

Soupe et biscuit de poissons de roches

Rockfish soup and biscuit

Œuf cocotte jambon & comté, crémeux d'endives de pleine terre

Shirred eggs with ham & comté cheese, creamy chicory

Les Plats - Main Courses 25 €

Lieu jaune de ligne et coquillages comme un aïoli

Atlantic pollock and shells aioli style

Merlu de ligne à la Basquaise, gnocchis maison

Hake Basque style, homemade gnocchi

Bavette de bœuf « Black Angus » à l'échalote, pomme Anna

"Black Angus" beef steak with shallot, Anna potatoes

Pithiviers de pigeon et foie gras, mâche truffée (+ 12 €)

Pigeon and foie gras pie, lamb's lettuce with truffle (extra 12 €)

Côte de bœuf maturée 6 semaines, béarnaise et pomme gaufrette (2 ou 3 pers.) (+ 30 €)

Matured rib of beef, béarnaise sauce and potato waffle (for 2 or 3) (extra 30 €)

Epaule d'agneau de lait confite, haricots de Soissons (2 ou 3 pers.) (+ 10 €)

Confit milk-fed lamb shoulder, beans from Soissons (for 2 or 3) (extra 10 €)

Desserts 9 €

L'arc

Chocolate bow

Boule givrée coco-mangue

Frosted ball coconut & mango

Riz au lait, caramel au cidre

Rice pudding, cider caramel

Comme un Baba au Limoncello

As a Limoncello baba

Lingot Jivara, sablé à la fleur de sel

Jivara chocolate ingot, salt flower shortbread

Prix nets, service et taxe compris / Net prices, taxes & service included