



Menu « Respectueux par Nature » : 33€
« Le végétal »

Le Jardin d'Orient – Oriental garden

Houmous, moutabal, tzaziki, radis, onion rouge confit
Houmous, eggplant caviar, tzaziki, radish, confit red onion

Méli-mélo de légumes du soleil
A jumble of sun-kissed vegetables

Tomate grappe farci, poivron confit
Purée d'ail et olive taggiashe
Stuffed tomato, confit pepper,
creamed garlic and olive taggiashe

Selection de douceurs

La Fraise Gariguette – Gariguette strawberry

En tartare, rhubarbe confite à la rose, sorbet yaourt
Tartare of strawberries, rose flavoured confit rhubarb,
yoghurt sorbet

Ou

La sélection de sorbets Maison- Homemade Sorbets

Pomme verte, cacao rôti, carotte, petit pois et mandarine
Croustillant aux amandes

Green apple, roast cacao, carrot, peas and mandarine
almond crunch

Ou

L'Abricot - The apricot

Abricot et kumquat confit, en tartelette,
émulsion yuzu, crème à la ricotta
Comfit apricot and kumquat in a tartlet,
yuzu emulsion and ricotta cream



Menu « Respectueux par Nature »

Entrée Plat Dessert à 49€
Entrée Plat Fromages Dessert à 54€

Pour se mettre en Appétit

Salade de cœur d'artichaut, tomate cerise Œuf de Marans parfait,
copeaux de Vieille Mimolette, pesto roquette
The perfect Marans egg, artichoke, cherry tomato old Mimolette cheese,
rocket pesto

Ou

Finger de foie gras au café
pêche à la fleur de cerisier Sakura,
foie gras lingot, peach and cherry blossom « Sakura

Pour Continuer

La marée et les prés
from the catch and the fields

Poulpe grillé, vinaigrette tiède
Grilled Octopus with a warm vinaigrette

Ou

L'esturgeon confit façon Kaiseki de Kyoto
Comfit sturgeon , like Kaiseki of Kyoto

Ou

Le suprême de pintade fondante et croustillante, émulsion à l'estragon
Supreme of guinea fowl, estragon emulsion

Ou

Le quasi de veau fermier servi rosé, sauce marchand de vin
Farm reared veal, Bourguignonne sauce

Pour finir en douceur

Faites votre choix dans la sélection