

Boris Diano, chef de cuisine et Jean-François Lemerrier,
chef consultant, Meilleur Ouvrier de France en 1993, vous proposent

Les Entrées / Starters

Noix de Saint-Jacques rôties , épeautre et potimarron, émulsion chataigne <i>Roasted scallops, spelt and pumkin, chestnuts emulsion</i>	21,00 €
Marbré de foie gras aux Artichauts, chutney du mendiant et brioche <i>Half-cook foie gras with artichokes, chutney, brioche</i>	21,00 €
6 ou 12* huitres fines de Claires Marennes d'Oléron n° 3 <i>6 oysters "fines de Claires Marennes d'Oléron" n°3</i>	*25,00€ 15,00 €
Œuf fermier cuit à 64° façon "Florentine" , émulsion Parmesan <i>Farmer egg cooked calf "Florentine", Parmesan cloud</i>	19,00 €

Les Plats/Dishes

Saint Pierre aux Amandes rôties, broccoletti et agrumes, pesto d'herbes <i>John Dory with roasted almonds, broccoletti, citrus and herbs pesto</i>	31,00 €
Gambas de madagascar , risotto carnaroli au citron confits et fines herbes <i>Gambas of Madagascar, canaroli risotto with lemon and herbs</i>	27,00 €
Rôti de lotte au Chorizo Bellota , piperade basquaise, émulsion d'étrilles <i>Roasted monkfish with Chorizo, basquaise pepper, shell cloud</i>	29,00 €
Carré d'agneau , purée de carottes rôties au curry, polenta crispy, pistache et fromage blanc <i>Roasted lamb, mash carrots and curry, polenta, pistachio and yogurt</i>	28,00 €
Côte de veau rôtie au sautoir , gratin de pommes de terre, sucrine braisée, jus court <i>Roasted veal chop, potatoes gratin with fennel and goat cheese, braised sucrine salad</i>	30,00 €
Filet de bœuf et foie gras façon Rossini , pleurotes et jus de Porto <i>Roasted beef fillet, pan foie gras, mushrooms and Porto sauce</i>	30,00 €

Les Fromages / Cheese

Assiette de fromages frais et affinés, un verre de vin (14cl) selon la sélection du Maître d'Hôtel <i>Cheese platter, green salad</i>	8,50 €
Faisselle de Rians à la crème ou nature <i>Cottage cheese from Rians served with cream or plain</i>	4,50 €
Fromage de chèvre frais ou affiné de Montaignet , ferme "Lou Miss" Aix en Provence <i>Goat cheese fresh or refined from Montaignet, "Lou Miss" farm, Aix en Provence</i>	8,00 €

Les Douceurs / Sweets

Le tout chocolat <i>All chocolate</i>	8,00 €
Tartelette aux figues , glace au lait d'amande <i>Figs tart, almond milk ice cream</i>	8,00 €
Brioche façon pain perdu , poire pochée au vin rouge et glace vanille <i>French bread, poached pear with red wine, vanilla ice cream</i>	8,00 €
Tian de fruits exotiques au Combawa , crème vanille caramélisée <i>Exotic fruit with Combawa, vanilla cream with caramel</i>	8,00 €
Café gourmand	7,00 €