

Entrées à partager / Starters to share

Pour tous les convives / For all guests

24 € per person

Beignets de fleurs de courgettes - Concombre & Anchoïade
Caviar d'aubergines - Pissaladière

Fried zucchini flowers / Raw vegetables with anchovy sauce

Eggplant caviar / French onion tart 

Entrées / Starters

Ceviche de Daurade - jus de concombre - courge croustillante - algue Nori

Sea bream ceviche - cucumber juice - crunchy zucchini - Nori seaweed

30 €

Ravioli de homard et poireaux fondants - Jus de crustacés émulsionné

Lobster ravioli and tender leek - foamy shell fish sauce

30 €

Plats / Main Courses

Risotto cuisiné à l'italienne à la truffe blanche d'été - Jus de veau

Italian parmesan risotto with white summer truffles - veal sauce (or olive oil) 

35 €

Dos de Cabillaud à la fleur de sel

Concassée de tomates mures façon Arrabiatta - olives noires écrasées au basilic

Back of cod - crushed arrabiatta tomatoe sauce - black olives and basil

37 €

Poulet fermier rôti simplement - Son jus parfumé à la marjolaine - Pommes grenailles

Petits champignons - tomates confites

Simple roasted organic chicken

Marjoram juice - Potatoes, small mushrooms and sundried tomatoes

36 €

Filet de boeuf tranchée - Bordelaise à la tomate séchée

Pommes de terre Nouvelles - courgettes pays

Sliced beef fillet - Sun dried tomatoes Bordelaise sauce - baby potatoes and local zucchini

44 €

Desserts

17 €

Fromage de la crèmerie Forville - petite salade

Platter of cheese from Forville's creamery - small salad

Coupe glacée façon vacherin - Fraises - crème glacée thé matcha

Cup of strawberries - matcha icecream and meringue

Baba au rhum tradition - Chantilly à la vanille

Traditionnel rhum baba - vanilla whipped cream

Tartelette aux framboises, mascarpone et son sorbet

Raspberry tart and mascarpone & it's sorbet