

Cuisine aux accents méditerranéens de notre chef Justin Schmitt,
Au choix : entrée, plat et dessert pour 90€ par personne hors boissons.
Mediterranean cuisine from our chef Justin Schmitt,
On 3 courses: starter, main course and dessert for 90€ per person excluding beverages

Menu

Les Entrées - Starters

Carpaccio de daurade marinée, vinaigrette aux poivrons jaunes,
Condimenté de grenade, citron caviar et coriandre
Marinated sea bream carpaccio, yellow bell pepper vinaigrette,
Pomegranate condiment, finger lime and coriander

Vitello tonato piémontais, assaisonné subtilement au café
Sliced veal with a creamy tuna and caper sauce, flavoured with coffee

Velouté de potimarron, crème légère et éclats de châtaignes,
Butternut velouté, creamy and crushed chestnuts

Les Plats - Main courses

Tataki de thon grillé, caponata et texture de fenouil
Grilled red tuna tataki, Sicilian eggplant and fennel variation

Cabillaud poché au lait de coco, crémeux de patates douces au curry,
Emulsion iodée à la pistache
Poached codfish with coconut milk, sweet potato cream infused with curry,
Pistachio emulsion with briny note

Tartare de bœuf relevé de piment de la Vera,
Pelote de pomme de terre croustillante et sucrine
Traditional beef tartare, minced beef, seasoned with shallots, capers, pickles, mustard,
Crunchy potatoes and salad

Suprême de volaille jaune rôti sur peau,
Polenta crémeuse au corail de homard et basilic
Skin-roasted poultry supreme,
Creamy polenta with lobster coral and basil

Les Desserts - Desserts

Plateau de desserts de notre chef pâtissier
Marc-Antoine Lebacq
Selection of desserts from our pastry chef
Marc-Antoine Lebacq

Carte allergène disponible sur demande
Origines des viandes et poissons : France
Prix nets, service et taxes compris