

MENU

Starters

Tomato collections and burrata

candied peppers, taggiasche olives, basil oil

or

Perfect egg and green asparagus

smoked salmon strips, onion confit, Parmesan espuma, croutons

or

Peppered whole duck foie gras from the South West of France

(extra +10,00€)

chutney, mixed endives and walnut kernels,
walnut oil vinaigrette, homemade hallot fleur de sel

Main courses

Roasted veal loin, mushroom duxelles and morels

potato mousseline, roasted carrot with cumin, reduced cooking juices

or

Roasted sea bream and sliced gambas

paccheri (fresh homemade pasta), lobster sauce, basil sprouts

Dessert

Souvenir of a strawberry mille feuilles

caramelised puff pastry, crème diplomate, strawberries with basil,
lightly lemony strawberry coulis

MENU

Entrées

Tomates collections et burrata

poivrons confits, olives taggiasche, huile de basilic

ou

Œuf parfait et asperges vertes

lanières de saumon fumé, oignons confits,
espuma de parmesan, croûtons

ou

Foie gras de canard entier poivré du Sud Ouest (supplément +10,00€)

chutney de figue, mesclun et cerneaux de noix,
vinaigrette à l'huile de noix, hallot maison fleur de sel

Plats

Carré de veau rôti, duxelles de champignons et morilles

mousseline de pomme de terre, carotte rôtie au cumin,
jus de cuisson réduit

ou

Pavé de daurade rôti et gambas slicées

paccheri (pâtes maison), sauce homardine, jeune pousse de basilic

Dessert

Souvenir d'un Mille feuilles aux fraises

Feuilletage caramélisé, crème diplomate, fraise au basilic, coulis de
fraise légèrement citronné