

S T A R T E R

Mozzarella di Buffala, tomato méli-mélo, Mediterranean
focaccia, basil chips

or

Mi-cuit de Foie gras, financier with fruits
from our undergrowth, floral vinegar reduction

M A I N C O U R S E

Sea bass fillet, creamy asparagus risotto,
squid ink tuile

or

Yellow poultry supreme, Mediterranean gratin,
thyme sauce

or

Grilled beef, spinach potato cookie, yellow carrot purée,
green pepper sauce (+9€)

C H E E S E

Cheese platter (+8€)

D E S S E R T

Lemon crème brûlée

or

Eiffel Tower by Paris Seine, red fruit coulis

VEGETARIAN MENU

STARTER

Gaspacho primavera,
tomato brunoise,
PDO virgin olive oil

MAIN COURSE

Our sunny vegetable
casserole, scents of
Provence

DESSERT

Strawberry soup with
pistachio crumble

CHILD M E N U

STARTER

Tomato mille-feuille with
Italian flavours

MAIN COURSE

Chicken supreme,
Mediterranean gratin

DESSERT

All chocolat Eiffel Tower

E N T R É E

Mozzarella di Buffala, méli-mélo de tomates,
focaccia aux saveurs méditerranéennes, chips de basilique

ou

Mi-cuit de Foie gras, financier aux fruits de nos sous-bois,
réduction vinaigre floral

P L A T

Filet de Bar, crémeux de risotto aux asperges,
tuile à l'encre de seiche

ou

Suprême de volaille jaune, petit gratin méditerranéen,
sauce thym

ou

Pièce de bœuf grillée, petit biscuit de pommes de terre
épinard, purée de carotte jaunes, sauce poivre vert (+9€)

F R O M A G E S

Assiette de fromages (+8€)

D E S S E R T

Crème brûlée citronnée

ou

Tour Eiffel by Paris Seine, coulis fruits rouges

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Gaspacho primavera,
brunoise de tomates,
huile d'olive vierge AOP

PLAT

Notre cocotte de légumes
du soleil, senteurs de
Provence

DESSERT

Soupe de fraises,
crumble pistache

M E N U E N F A N T

ENTRÉE

Mille-feuille de tomates aux
parfums d'Italie

PLAT

Suprême de volaille,
petit gratin méditerranéen

DESSERT

Tour Eiffel, tout chocolat