

MENU DÉJEUNER 49 / 49 LUNCH MENU 49 / 49

49 euros (entrée – plat ou plat – dessert) incluant eau et café
49 euros (starter – main or main – dessert) including water and coffee

ENTRÉE / STARTER

Autour de la tomate, cerise Bigarreau, verveine, basilic pourpre

A study of tomatoes, Bigarreau cherry, verbena, purple basil

Carpaccio de dorade, mûres sauvages, huile à la vanille Bourbon, tagète

Sea bream carpaccio, wild blackberries, Bourbon vanilla-infused oil, marigold flowers

PLATS / MAIN COURSE

Suprême de volaille fermière, confit de poivrons, thym citron

Free-range chicken supreme, belly pepper confit, lemon thyme

Calamar à la provençale, chorizo, coulis de persil, fregola sarda

Provençal-style squid, chorizo, parsley coulis, fregola sarda

Cannellone ricotta carotte, réduction de miel, estragon

Ricotta-carrot cannellone, honey reduction, tarragon

DESSERTS / DESSERT

Profiteroles

Profiteroles

Pêche pochée, meringue, verveine

Poached peach, meringue, verbena

Les prix s'entendent nets en euro, incluant la TVA.

Notre restaurant est labellisé Écotope. Nos viandes et poissons sont d'origine : France.

Prices are shown in euro, including VAT.

Our restaurant has the Ecotope label. Meat and fish are sourced from: France