



Menu déjeuner Lunch menu

NOS FORMULES LUNCH OPTIONS

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Starter + Main course + Cheese or Dessert
69€

Entrée + Plat
Starter + Main course
59€

Plat + Dessert
Main course + Dessert
49€



Sans gluten
Gluten free



Végétarien sur demande
Vegetarian on request

Origine des viandes et du poisson : France.
Prix net en euros, service et taxes compris.
Liste des allergènes consultable sur demande.

Origin of meats and fish : France.
Net price in euros, service and taxes included.
List of allergens available on request.

ENTRÉES STARTERS

Tartare de thon rouge au ponzu, mangue, fruits de la passion, coriandre, crème fouettée au wasabi
Red tuna tartare with ponzu, mango, passion fruit, coriander and wasabi whipped cream



Gaspacho de tomate et concombre, pastèque et mozzarella au basilic
Tomato and cucumber gazpacho, watermelon and basil mozzarella



Panna cotta de chou-fleur, jambon de Savoie, vinaigrette croquante à la poire
Cauliflower panna cotta, Savoy ham, crispy pear vinaigrette

PLATS MAIN COURSES



Dos de cabillaud, minestrone de légumes au safran, bouillon au piment d'Espelette
Cod loin, vegetable minestrone with saffron, Espelette pepper broth



Bavette de bœuf race Angus façon Tagliata, roquette, parmesan et pommes de terre grenaille
Angus beef flank steak, Tagliata style, rocket, Parmesan and baby potatoes



Risotto crémeux de la mer, émulsion de crustacés parfumée à la badiane
Creamy seafood risotto, crustacean emulsion flavoured with star anise



FROMAGE CHEESE

Assiette de fromage de notre région *Selection of local cheeses*

DESSERTS DESSERTS



Clafoutis aux pommes, calvados et pignons de pin, crème glacée à la cannelle
Apple and Calvados clafoutis, pine nuts, cinnamon ice cream

Panna cotta à la vanille, compotée de figues, crumble amande
Vanilla panna cotta, fig compote, almond crumble

Tartelette au chocolat Jivara, crémeux pamplemousse au poivre de Sichuan
Jivara chocolate tartlet, grapefruit crémeux with Sichuan pepper