



## A LA CARTE

### A SAVOURER

---

**Salaison de Porc Noir de Bigorre** 80grs - 25 €

**Filet de Féra fumée du Léman d' « Eric Jacquier »** 24 €  
*Selon l'arrivage*

### ENTRÉE

---

**Œuf parfait à 64°** 34 €

Gnocchi aux noisettes, risotto de blette, coulis basilic sarriette

**Melon Paille** 29 €

Bille de melon à l'huile de noir de bigorre vivifié au vin de Paille

**Ballotine de Foie Gras de Canard** 36 €

Mi-cuite au Cognac, mousseline oignon mûre, crackers de riz soufflé

### PLAT PRINCIPAL

---

**Filet de Bar de ligne** 45 €

Snacké à la plancha, légumes et tomates confites, cappuccino de crustacés

**Filet de Bœuf** 49 €

Grillé, polenta au Comté, jus des sucs au condiments de saison

**Risotto de légumes** 38 €

Riz Carnaroli crémeux aux légumes d'été, cappuccino Sarriette  
Basilic monté à l'huile des Baux de Provence

### DESSERT

---

**Coque croustillante au Citron Noir d'Iran** 18 €

Cerises confites, caviar de framboise, crème épaisse et sorbet sureau

**Fondant Chocolat Valrhona** 18 €

Crème glacée à la vanille de Madagascar, nougatine cacao cacahuète

**Palette de glace et sorbets** - Confectionnés par nos soins 16 €

**Les menus :** Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

**Allergènes :** Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

**TVA :** tous nos prix sont indiqués TTC (Toutes Taxes Comprises) service inclus



## MENUS

*Bienvenue dans un voyage gastronomique où la surprise et la convivialité sont au cœur de chaque repas.*

*Ici, les menus sont pensés pour l'ensemble de la table, afin d'harmoniser les saveurs et le rythme.*

### **Menu "Retour du Marché"** *Disponible jeudi et vendredi midi*

---

**35 € - 3 services**

Assiette fraîcheur, concombre farci, macédoine de courges d'été  
Dos de Lieu Noir en vapeur, risotto aux herbes & comté, émulsion basilic  
Sashimi de Pastèque, sorbet mangue, croustillant de framboise

### **Menu "Eveil des Sens"** *Disponible midi et soir*

---

**59 € - 4 services**

**72 € - 4 services + fromage**

Amuse-bouche  
Œuf parfait 64°, gnocchis à la noisette, coulis basilic sarriette  
Viande du moment, polenta au comté, légumes d'été, jus condimenté  
Paris Brest, signature maison

### **Menu "Signature Prélude"** *Disponible le soir*

---

**109 € - 6 services (dégustation)**

*Un parcours en six services mettant à l'honneur nos plus beaux produits de saison, imaginé chaque soir selon l'inspiration du chef.*

### **Menu "Jules" Jeune Gourmand** *Enfant de moins de 12 ans*

---

**25 € - 2 courses : Plat viande ou poisson garni et dessert**

*Recommandé pour un enfant de moins de 12 ans et confectionné selon le retour du marché*

**Les menus :** Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

**Allergènes :** Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

**TVA :** tous nos prix sont indiqués TTC (**Toutes Taxes Comprises**) service inclus