

HEALTHY APETIZERS

ENTRÉES BIEN-ÊTRE

Langoustine

Cuite à basse température, mousseline de choux fleur, vinaigrette à la mangue, sucrine du bled à l'orange

Lobster

Cooked at low temperature, cauliflower mousse, mango vinaigrette, orange-dressed lettuce

550

Pizzetta au saumon

Crème cheese truffée, condiments au poivre de Sichuan

Salmon Pizzetta

Truffle cream cheese, Sichuan pepper condiments

230

Thon rouge

En tartare, condiments croquants à la ciboulette et échalotte, fraîcheur à la mangue et au citron

Red Tuna

Tartare, crunchy chives and shallots condiments, fresh mango with lemon

170

Loup bar

En carpaccio coupé au couteau, déclinaison d'agrumes et avocat flashé, vinaigrette au citron gingembre

Sea Bass

Knife-cut carpaccio, citrus and avocado variety, ginger and lemon vinaigrette

230

ENTRÉES BIEN-ÊTRE

Le tataki de boeuf

Salsa aux fruits de saison et sa sauce chimichurri

Beef Tataki

Seasonal fruits salsa and chimichurri sauce

260

La bien-être

Duo de quinoa, avocat, brocoli, mangue ananas, tomate cerise, fromage feta, cœur de salade, segments d'agrumes et noix de cajou, vinaigrette d'agrumes

Well-being Salad

Quinoa duo, avocado, broccoli, mango pineapple, cherry tomato, feta cheese, heart of lettuce, citrus segments and cashew nuts, citrus vinaigrette

160

La tarte fine

Légumes grillés, concassé de tomate, fromage de chèvre AOP, salade roquette, vinaigrette moutarde au miel

Thin Tart

Grilled vegetables, crushed tomato, goat cheese PDO, rocket salad, honey mustard vinaigrette

210

La salade César

Poulet cuit à basse température, salade romaine, copeaux de parmesan, œuf de caille, sauce César

Caesar Salad

Chicken cooked at low temperature, romaine lettuce, parmesan shavings, quail egg, Caesar dressing

150

BIEN ÊTRE & GRILL

GRILLED & HEALTHY

POISSONS | FISH

La lotte

En médaillon rôti aux cèpes, nage montée au beurre légèrement crémeux

Monkfish

Roasted medallion with porcini mushrooms, buttered creamy nage

320

Le loup bar sauvage

En pavé juste poêlé, risotto de céleri rave, sauce vierge croquante aux légumes et citron confit, huile d'olive extra vierge et copeaux de légumes

Wild Sea Bass

Seared fillet, celeriac risotto, crunchy vegetable and preserved lemon virgin sauce with extra virgin olive oil and vegetable shavings

380

Le Saint-pierre

En aiguillettes, humous de carotte au sumac, sauce crémeuse aux palourdes

John Dory

In strips, carrot hummus with sumac, creamy clam sauce and milanese risotto with herb-roasted giant prawns

290

Risotto à la milanaise

Accompagné de ses gambas géantes rôties aux herbes

Milanese Risotto

With herb-roasted giant prawns

240

BIEN ÊTRE & GRILL

GRILLED & HEALTHY

VIANDE GRILLÉE AU JOSPER GRILLED MEAT ON JOSPER

Entrecôte maturée de (350 g)

Aged ribeye steak (350 g)

350

Tranche de faux-filet maturée de (350 g)

Aged Sirloin Steak (350 g)

400

T-Bone steak mûré 30 jours (350 g)

Aged Rib of Beef (1.2 kg) 30 days for 2 people

400

Cœur de filet de bœuf race limousin

Limousin Beef Tenderloin

350

Carré d'agneau aromatisé

Aromatized Lamb Rack

420

Coquelet mariné aux herbes

Herb-Marinated Cockerel

220

POISSON GRILLÉ GRILLED FISH

Poisson selon arrivage

Fish of the day

350

SEASONAL SIDE DISH

GARNITURES DE SAISON

Gratin dauphinois à la truffe
Truffle dauphinoise potatoes

Asperges grillées au Josper
Josper grilled asparagus

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Frites maison
Homemade fries

Mesclun de salade
Mixed salad

Cassolette de champignons
Mushroom casserole

Bouquetière de légumes grillés
Grilled vegetable bouquet

60

SAUCES

Jus de boeuf au sumac
Beef jus with sumac

Sauce au poivre mignonette
Mignonette pepper sauce

Sauce moutarde à l'ancienne
Old-fashioned mustard sauce

Sauce aux cèpes
Porcini mushroom sauce

Sauce à l'orange
Orange sauce

SEASONAL SIDE DISH

MENU ENFANT

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Dessert

150

ENTRÉE | STARTER

Salade Coleslaw
Coleslaw Salad

PLAT | MAIN COURSE

Spaghetti Bolognaise
Bolognese Spaghetti

Chicken Crispy
Crispy Chicken

Penne sauce blanche
Penne pasta with creamy white sauce

Fingers de poisson
Fish fingers

DESSERT

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

3 boules de glace avec guimauve
3 scoops of ice cream with marshmallow

HEALTHY & GOURMET

HEALTHY & GOURMANDS

Trio de chocolats Caraïbes

Avec son sablé à la fleur de sel reconstitué

Trio of Caribbean chocolates

With reconstituted sea salt shortbread

130

Soufflé mangue vanille & fruit de la passion

Confit mangue passion, crémeux soufflé

Mango Vanilla & Passion Fruit Soufflé

Mango passion confit, soufflé cream

90

Vacherin citron

Meringue sèche, sorbet citron vert, infusion citron menthe

Lemon Vacherin

Dry meringue, lime sorbet, lemon mint infusion

110

HEALTHY & GOURMET

HEALTHY & GOURMANDS

Notre macaron litchi framboise

*Biscuit macaron, crème à la vanille de Madagascar,
litchi, framboises fraîches*

Our Lychee Raspberry Macaron

*Macaron biscuit, Madagascar vanilla cream,
lychee, fresh raspberries*

90

Tarte tatin

Sablé breton, pomme façon tatin & chantilly vanille juste fouettée

Tarte tatin

Breton shortbread, Tatin-style apple & lightly whipped vanilla cream

90

Assiette de fruits

Fruits de saison découpés

Fruits Plate

Seasonal cut fruits

90

