



MENU 38€

SERVI TOUS LES SOIRS, LE DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES

ENTRÉES 🍷 STARTERS

Encornet de Méditerranée à la plancha, sauté de pousses d'épinard
à l'huile de noisette et crème de corail d'oursins

Grilled Mediterranean squid, sautéed spinach in hazelnut oil, sea urchin sauce
OU

Mille-feuilles de Laguiole et jambon de Parme 36 mois,
chips de jambon, écume de roquette

Aged Parma ham (36 months), Laguiole cheese millefeuille, ham crisps, arugula foam

PLATS 🍷 MAIN COURSES

Carré d'agneau à la moutarde immortelle, mini ratatouille de légumes confits,
jus à l'immortelle

Mustard crusted roast rack of lamb, slow cooked vegetable ratatouille, jus
OU

Turbot poché au lait d'amande, coulis d'épinard et légumes rôtis

Turbot poached in almond milk, roasted vegetable and spinach coulis

DESSERTS

Sélection de fromages d'ici et ailleurs

Selection of farmhouse cheeses

OU

Entremet à la framboise et gelée de grenades aux framboises

Raspberry entremet with pomegranate and raspberry jelly

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification