



## Table d'Hôte - 39

### Une entrée et plat

*One appetizer and one main course*

---

Soupe de saison - 15

*Seasonal soup*

Salade verte du moment - 15

*Green salad of the day*

Œuf parfait, crème de topinambours, champignons sauvages poêlés, brioche toastée - 16

*Egg parfait, Jerusalem artichokes cream, pan-fried wild mushrooms, toasted brioche*

Burrata, purée de pois verts, salade de tomates, maïs et avocat - 19 table d'hôte + 2

*Burrata, green peas puree, tomatoes, corn and avocado salad*

Tataki de boeuf, rémoulade d'enoki, shimejis marinés, mayonnaise à la truffe - 18

*Beef tataki, enoki remoulade, marinated shimeji, truffle mayonnaise*

Crudo de pétoncle, mirin soya, caviar de truite et huile verte - 23 table d'hôte + 5

*Scallop crudo, mirin-soy sauce, trout caviar, green oil*

---

Salade niçoise au tataki de thon, tomates, olives, févettes, œuf dur, anchois, radis, poivrons rôtis, concombres - 27

*Niçoise salad with tuna tataki, tomatoes, olives, broad beans, hard-boiled egg, anchovies, radishes, roasted peppers, cucumbers*

Romaine façon César, bacon croustillant, croûtons, parmesan, sébaste pané - 26

*Cesar style salad, crispy bacon, croutons, parmesan and breaded rockfish*

Bar rayé, piperade, romesco, condiment citron caviar et amandes - 32 table d'hôte + 3

*Striped bass, piperade, almond and lemon caviar condiment*

Veau longue cuisson, sauce tomate, gremolata, olives et polenta - 32 table d'hôte + 3

*Slow-cooked veal, tomato sauce, gremolata, olives and polenta*

Onglet de bœuf, gratin dauphinois, pleurotes et sauce à l'échalote - 28

*Hanger steak, gratin dauphinois, oyster mushrooms and shallot sauce*

Tortellini ricotta et champignons, crème de parmesan, champignons poêlés, parmesan - 26

*Ricotta and mushrooms tortellini, parmesan cream, pan seared mushrooms, parmesan*

Burger de bœuf, migneron fumé, tomates, cornichons, oignons frits, mayonnaise, frites - 29

*Beef burger, smoked migneron cheese, tomatoes, pickles, fried onions, mayonnaise, fries*

Tartare de thon, shiitake, échalotes au vin blanc, mayonnaise au miso, ponzu, salade et frites - 29

*Tuna tartare, shiitake, shallots in white wine, miso mayonnaise, ponzu, salad and fries*

Tartare de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, salade et frites - 27

*Beef tartare, pesto, parmesan shavings, pine nuts, salad, and fries*

---

Café gourmand - café ou thé avec un trio de mignardises - 10

*Café gourmand – coffee or tea with sweet treats trio*