



Table d'Hôte - 41

Une entrée et un 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, fèves, 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 - 28

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

Omble chevalier, risotto céleri-rave, noisette, mascarpone, pesto, beurre blanc aux oursins, huile verte - 32 table d'hôte + 3

Arctic char, celeriac risotto, hazelnuts, mascarpone, pesto, sea urchins beurre blanc, green oil

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

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

Bavette de bœuf, gratin dauphinois, pleurotes et sauce à l'échalote - 30

Flank steak, gratin dauphinois, oyster mushrooms and shallot sauce

Tortellini ricotta et champignons, crème de parmesan, champignons poêlés, parmesan - 28

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

Burger de bœuf, migneron fumé, tomates, cornichons, oignons frits, mayonnaise, salade et 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, sauce tartare avec ciboulette, câpres, échalotes, cornichons et œuf séché, salade et frites - 27

Beef tartare, tartare sauce with chives, capers, shallots, pickles and dried egg, salad and fries

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

Café gourmand – coffee or tea with sweet treats trio