



Nos Menus Dégustations

LA PROMENADE 180€

EN 7 TABLEAUX

LE JARDIN DE L'ARTISTE 150€

EN 5 TABLEAUX

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE 98€

EN 3 TABLEAUX

SAUF LE SAMEDI

**UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
MERCREDI | JEUDI | VENDREDI**

(DÉTAILS DES PRIX CI-CONTRE)

Nos Accords mets et vins

LES 3 VERRES DE 10CL – 55€

LES 5 VERRES DE 8CL – 75€

LES 7 VERRES DE 8CL – 105€

ORIGINE DES VIANDES : FR / UE . PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015-47 DU 17 AVRIL 2015,
NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.
LA LISTE EST DIPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

L'AUBERGINE

ESTRAGON | MISO BLANC

42€

LE MAQUEREAU

FRAISE | CONCOMBRE

45€

LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

AIGLEFIN | CRESSON
(SUPPLÉMENT CAVIAR 25€)

48€

LA LOTTE

PETIT POIS | SALICORNE | GIROLLES

62€

LE PIGEON

SELLE ROSÉE | CURRYS | JUS GRAS

78€

LE CAMEMBERT

EN ÉMULSION | YAOURT | POMME | CITRON VERT

18€

L'ABRICOT

CÉBETTE | AMANDE

31€

LA CERISE

PISTACHE | TAGETE

38€



Our Degustation Menus

LA PROMENADE 180€

7 COURSES

LE JARDIN DE L'ARTISTE 150€

5 COURSES

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE 98€

3 COURSES

EXCEPT ON SATURDAY

Menu à la carte

ONLY FOR LUNCH

WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY

(PRICE DETAILS ON THE RIGHT)

Our wine pairings

3 GLASSES OF 10cl – 55[€]

5 GLASSES OF 8cl – 75[€]

7 GLASSES OF 8cl – 105[€]

MEAT ORIGIN: FR / UE

FOR YOUR INFORMATION AND ACCORDING TO THE DECREE 2015-47 OF THE 17TH APRIL 2015,
PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALERGENS.
NET PRICES – INCLUDING SERVICE

THE EGGPLANT

TARRAGON | WHITE MISO

42€

THE MACKEREL

STRAWBERRY | CUCUMBER

45€

THE POTATO CAKE

HADDOCK | WATERCRESS

(EXTRA CAVIAR 25€)

48€

THE MONKFISH

GREEN PEAS | SALICORNIA | GIROLLES

62€

THE PIGEON

SADDLE "ROSÉE" | CURRYS | JUS GRAS

78€

THE CAMEMBERT

IN EMULSION | YOGURT | APPLE | LIME

18€

THE APRICOT

SPRING ONION | ALMOND

31€

THE CHERRY

PISTACHIO | MARIGOLD

38€