




Entrées

Starters

- Ratatouille provençale, salade de poulpe au piment d'Espelette. 29
Provençale ratatouille, octopus salad with Espelette pepper.
- Petits farcis provençaux,   34
Courgette / tomate / artichaut ; mesclun et ricotta.
"Petits farcis" from Provence,
Zucchini / tomato / artichoke ; mesclun and ricotta.
- Médaille de homard bleu servi froid en salade, haricots coco confits, vinaigrette de crustacés  48
Cold blue lobster salad with confit of beans and shellfish dressing
- Foie gras de canard au naturel, chutney. 33
Pain grillé, gelée de Muscat de Beaumes-de-Venise.
Duck "Foie gras", chutney. Toasted bread, Muscat de Beaumes-de-Venise jelly.

Sans gluten / *Gluten free*  Végétarien / *Vegetarian* 

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*



Plats

Mains

- Risotto de petit épeautre au safran, jambon de Parme. 31
Spelt wheat risotto with saffron, parma ham.
- Rouget grillé – poivrons rouges confits au romarin – sauce anchois. ☒ 45
Grilled red mullet – confit red pepper with rosemary – anchovy sauce.
- Pavé de loup sauvage poché à l'huile d'olive – taboulé libanais – mange-tout. 55
Poached wild sea bass with olive oil – Libanese taboulé – snap beans.
- Orecchiette n°91 au citron, mousseline d'aubergine. 🌱 23
Orecchiette No 91 with lemon sauce, eggplant mousseline.

Sans gluten / *Gluten free* ☒ Végétarien / *Vegetarian* 🌱

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*



Plats

Mains

- Canon d'agneau rôti à la sarriette, cocotte de légumes de saison. (X) 45
Roasted lamb loin with savory, glazed seasonal vegetables.
- Suprême de volaille fermière à la provençale. (X) 41
Provence style farmhouse chicken breast.
- Cœur de filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre Charlotte et cébettes. (X) 61
Rossini-style beef tenderloin, Charlotte potatoes and spring onions.

Sans gluten / *Gluten free* (X) Végétarien / *Vegetarian* (V)

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*



Desserts

- Soufflé au Grand-Marnier Louis Alexandre, glace vanille Bourbon. (X) 18
“Louis Alexandre” Grand-Marnier soufflé, Bourbon vanilla ice cream.
- Croustillant feuilleté, fraises, crémeux basilic, sorbet mara des bois. 17
Crispy feuilleté, strawberries, basil crémeux, « Mara des bois » strawberries sorbet.
- Nougatine de pollen, mousse fromage blanc au miel de lavande, sorbet abricot. 15
Pollen nougatine, fromage blanc mousse with lavender honey, apricot sorbet.
- Entremets au chocolat mentholé, crumble à la fleur de sel, 17
crémeux au chocolat "Caraïbe", sorbet à la menthe poivré.
Chocolate entremet with mint, salted crumble, “Caraïbe” chocolate crémeux, pepper mint sorbet.
- Segments d'agrumes, crémeux au thé matcha, opaline. 16
Citrus fruit, matcha tea crémeux, opaline.
- Assiette de fruits rouges et accompagnement de votre choix 18
(glace, coulis de fruits rouges, chantilly, sucre) (X)
Red berries served with your choice of ice cream, red berry coulis, Chantilly cream or sugar.
- Assortiments de glaces et sorbets « maison ». (X) 12
A selection of “homemade” ice creams and sorbets.

Sans gluten / Gluten free (X) Végétarien / Vegetarian (V)

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • Please advise the head waiter of any allergies you may have

Origine de nos viandes : France • Our meat is of French origin

Prix net en euros TTC, service compris • Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge

