

La symphonie des saisons

Nous célébrons la cuisine avec passion en vous offrant des plats préparés avec des ingrédients frais et locaux. Notre menu, inspiré des traditions et enrichi d'une touche créative, est conçu pour ravir vos papilles et rendre chaque repas mémorable.

Merci de nous choisir. Nous espérons que votre expérience ici sera des plus agréables.

Bon appétit !

La symphonie des saisons

Entrées

Gravlax de Boeuf	16.00€
Tranches de bœuf marinées façon gravlax, accompagnées d'un pesto maison.	
Éclair de Langoustine	18.00€
Pâte à choux croustillante garnie de langoustines, surmontée d'une chantilly légère au wasabi.	
Velouté de Choux-Fleur	16.00€
Velouté crémeux de chou-fleur, agrémenté de noix de Saint-Jacques poêlées et d'un filet d'huile de truffe.	
Camembert Rôti	14.00€
Camembert au cœur fondant, piqué de lard grillé.	
Risotto Noir	14.00€
Risotto crémeux, sublimé par une onctueuse crème de parmesan affiné.	

Desserts

Tropézienne	9.00€
Brioche moelleuse, fourrée d'une crème légère parfumée au Grand Marnier.	
Clémentine Rôtie	9.00€
Clémentine rôtie, enrobée de chocolat noir intense, servie tiède.	
Moelleux au Chocolat	9.00€
Un cœur fondant au chocolat noir intense	
Crème Catalane	9.00€
Crème onctueuse aux zestes d'agrumes, surmontée de sucre caramélisé.	
Assiette de Fromages	10.00€
Sélection de trois fromages.	
Symphonie Sucrée	12.00€
Un assortiment de mini-desserts, idéal pour les indécis.	

Plats

Ris de Veau	24.00€
Morceaux tendres de ris de veau, servis avec une sauce crémeuse aux morilles.	
Filet de Boeuf Rôti	22.00€
Filet de bœuf fondant, nappé d'une sauce au poivre déglacée au porto.	
Lotte Rôtie	24.00€
Lotte rôtie, servie avec une bisque de homard.	
Hachis Parmentier Authentique	18.00€
Hachis parmentier de bœuf, accompagné de salade verte et d'une sauce Bordelaise.	
Pièce de Veau	20.00€
Pièce de veau tendre, accompagnée d'une sauce au beurre fondant.	
Burger de Bœuf	18.00€
Burger de bœuf juteux, garni de sauce pesto maison.	

Accompagnements au choix
Frites, Ecrasé de pomme de terre,
Salade ou Garnitures du jour

Petits Gourmets

Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Plat + Dessert + Boisson 19.00€

Plat au choix

Poulet pané.

Steak haché

Accompagnement : Frites, Pâtes ou Légume

Dessert au choix

Fruit frais

2 boules de glaces

(parfum au choix: chocolat, vanille,
framboise, café, mangue)

Boisson au choix

Sirop à l'eau

Jus

PRIX TTC

Taxes et service compris

La symphonie des saisons

Starters

Beef Gravlax	16.00€
Slices of beef marinated gravlax-style, served with homemade pesto.	
Langoustine éclairs	18.00€
Crispy choux pastry filled with langoustines, topped with a light wasabi chantilly.	
Creamy cauliflower soup	16.00€
Creamy cauliflower soup with pan-fried scallops and a drizzle of truffle oil.	
Roast Camembert	14.00€
Camembert with a melting center, spiked with grilled bacon.	
Risotto Noir	14.00€
Creamy risotto, enhanced by a smooth cream of mature Parmesan.	

Desserts

Tropézienne	9.00€
Soft brioche filled with a light cream flavored with Grand Marnier.	
Roasted Clementine	9.00€
Roasted clementine, coated in intense dark chocolate, served warm.	
Dark chocolate cake	9.00€
Moist dark chocolate cake.	
Catalan cream	9.00€
Creamy cream with citrus zest, topped with caramelized sugar.	
Cheese Plate	10.00€
Selection of three cheeses.	
Sweet Symphony	12.00€
An assortment of mini-desserts, ideal for those who can't decide.	

Main Courses

Sweetbreads	24.00€
Tender pieces of sweetbread, served with a creamy morel sauce.	
Roast Beef Fillet	22.00€
Melt-in-the-mouth beef tenderloin topped with a pepper sauce deglazed with port wine.	
Roasted Monkfish	24.00€
Roasted monkfish served with lobster bisque.	
Authentic Shepherd's Pie	18.00€
Beef parmentier, served with green salad and Bordelaise sauce.	
Veal Piece	20.00€
Tender veal served with a melting butter sauce.	
Beef Burger	18.00€
Juicy beef burger topped with homemade pesto sauce.	

Accompagnements au choix

French fries, mashed potatoes, salad or suggestions of the day

Little Gourmets Menu

Menu reserved for children under 10 years old

Main Dish + Dessert + Drink 19.00€

Main Dish

Breaded Chicken

Minced Steak

Sides: Fries, Pasta, or Vegetables

Dessert

Fresh Fruit

2 Scoops of Ice Cream

(flavors: chocolate, vanilla, raspberry, coffee, mango)

Drink

Flavored Syrup with Water

Juice

PRIX TTC

Taxes et service compris