



JUN 2026

**APÉRITIFS (HORS MENU)**

TARAMA TRUFFE (KAVIARI)	12	MORCEAUX DE MELON	6
SAUCISSON SEC	9	ASSIETTE DE FROMAGE	12

**MENU SOIR****ENTRÉE, PLAT & DESSERT — 57€****ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT — 44€****ENTRÉES****(HORS MENU : 15€)****SOCCA NIÇOISE GARNIE***Galette de farine de pois chiche, légumes de saison et anchois marinés*

Accord : Chablis ou Beaujolais blanc

**BONBONS DE LANGOUSTINES***Langoustines en feuille de brick, mayonnaise bisquée, herbes fraîches*

Accord : Bourgogne rouge ou Pouilly-Fumé

**ARTICHAUTS & RICOTTA CITRONNÉE***Fonds d'artichauts au jus de viande, ricotta au thym citron, jambon cru*

Accord : Saumur blanc, Bourgogne rouge

**BAR, SARRASIN & CITRON CAVIAR***Carpaccio de bar, crème fraîche au citron confit salé, tuile de galette au sarrasin*

Accord : Chablis ou Saumur blanc

**PÊCHES, BURRATA, PESTO PISTACHE***Pêches rôties, burrata, pesto pistache et verveine*

Accord : Beaujolais blanc

**PASTÈQUE, THON ROUGE & MEZCAL***Thon frais snacké, fenouil, vinaigrette au mezcal*

Accord : Pouilly fumé

**PLATS****(HORS MENU : 32€)****PINTADE AU CITRON NOIR & TRUFFE***Sûpreme de pintade rôtie, polenta crémeuse au parmesan, truffe d'été, jus de viande au citron noir*

Accord : Bourgogne rouge

**RAVIOLES FORESTIÈRES***Duxelles en feuille de riz, champignons sautés, huile de shiso, herbes fraîches, oignons frits*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

**MAGRET DE CANARD, BETTERAVE & GRIOTTES***Magret de canard rôti, betteraves confites, cerises griottes, jus au Porto et Madère*

Accord : Rhône rouge ou Languedoc rouge

**ROUGET, FENOUIL, JUS DE ROCHE SAFRANÉ***Rouget rôti, fenouil confit, jus de poissons de roche safrané*

Accord : Beaujolais blanc ou Saumur blanc

**DESSERTS****(HORS MENU : 15€)****CRÈME BRULÉE TONKA***Crème infusée à la fève tonka***TARTE CITRON MERINGUÉE***Pâte sablée, crèmeux citron, meringue***MOUSSE AU CHOCOLAT***Huile d'olive, fleur de sel*



JUIN 2026

**APPETIZERS (OFF MENU)**

TRUFFLE TARAMA (KAVIARI)	12	MELON BITES	6
SAUCISSON SEC	9	CHEESE PLATE	12

**DINER MENU****STARTER, MAIN COURSE & DESSERT — 57€****STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT — 44€****ENTRÉES****(HORS MENU : 15€)****PEACHES, BURRATA, PISTACHIO PESTO***Roasted peaches, burrata, pistachio pesto and verbena*

Accord : Beaujolais blanc

**CRISPY LANGOUSTINES***Langoustines in brick pastry, bisque mayonnaise, fresh herbs*

Accord : Bourgogne rouge ou Pouilly-Fumé

**ARTICHOKES & LEMON RICOTTA***Artichoke bottoms with meat jus, ricotta with lemon thyme, cured ham*

Accord : Saumur blanc, Bourgogne rouge

**SEA BASS, BUCKWHEAT & FINGER LIME***Sea bass carapaccio, crème fraiche with salted candied lemon, buckwheat pancake tile*

Accord : Chablis ou Saumur blanc

**CHICKPEA FLOUR PANCAKE***seasonal vegetables and marinated anchovies*

Accord : Chablis ou Beaujolais blanc

**WATERMELON, BLUEFIN TUNA & MEZCAL***Seared fresh tuna, fennel, mezcal vinaigrette*

Accord : Pouilly fumé

**PLATS****(HORS MENU : 32€)****POULTRY, BLACK LEMON & TRUFFLE***Roasted guinea fowl supreme, creamy polenta with parmesan, summer truffle, black lemon jus*

Accord : Bourgogne rouge

**FOREST RAVIOLI***Duxelles in rice paper, sautéed mushrooms, shiso oil, fresh herbs, fried onions*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

**DUCK BREAST, BEETROOT & CHERRIES***Roasted duck breast, candied beets, sour cherries, Port and Madeira jus*

Accord : Rhône rouge ou Languedoc rouge

**RED MULLET, FENNEL, SAFFRON FISH JUS***Roasted red mullet, candied fennel, saffron-infused rockfish jus*

Accord : Beaujolais blanc ou Saumur blanc

**DESSERTS****(HORS MENU : 15€)****CREME BRULÉE***Crème infusée à la fève tonka***LEMON MERINGUE PIE***Shortcrust pastry, lemon custard***CHOCOLAT MOUSSE***Olive oil, sea salt*