



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

LIEU JAUNE & NOILLY PRAT*Lieu jaune, sucrose braisée, petits pois, asperges & sauce au Noilly Prat*

Accord : Beaujolais blanc ou Saumur blanc

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



JUN 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

YELLOW POLLACK & NOILLY PRAT*Pollack, braised sucrine lettuce, peas, asparagus & Noilly Prat sauce*

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*