



JUILLET 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 marinées*

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 rôtie, 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

CHOU POINTU & POMMES PAILLE*Chou pointu braisé puis snacké, crème parmesan, sauce tomate confite-basilic, frites pommes paille*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

MAGRET DE CANARD TERIYAKI*Magret de canard rôti, aubergine confite, grenailles, sauce teriyaki*

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, crémeux citron, meringue***MOUSSE AU CHOCOLAT***Huile d'olive, fleur de sel*



JUILLET 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 fraîche 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

POINTED CABBAGE & STRAW POTATOES*Braised and seared pointed cabbage, Parmesan cream, confit tomato and basil sauce, shoestring fries*

Accord : Pouilly-Fumé ou Bourgogne rouge

TERIYAKI DUCK BREAST*Roasted duck breast, confit eggplant, baby potatoes, teriyaki sauce*

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*