



### Menu Hébé Gourmet

Entrée, plat, dessert 37€  
*Starter, main dish, dessert*

*Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos***  
*The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu*

Entrées végétariennes  
*Vegetarian starters*

Choux-fleurs, mousseline caramélisée, multicolore croquante  
*Cauliflower, caramelized mousseline, crunchy colors*

Epinards sautés à cru, mâche, béchamel légère, chapelure de cajou  
*Spinach sautéed with lettuce, light bechamel, cashew breadcrumbs*

Plats  
*Main dishes*

Rascasse, champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade  
*Scorpionfish, mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate*

Onglet de veau émincé, fricassée de topinambour, sauce blanche et concombre  
*Shredded veal cutlet, Jerusalem artichoke fricassee, white sauce, cucumber*

Desserts

Mousse chocolat noir, marmelade de clémentines corses, sauce chocolat-café  
*Black chocolate mousse, clementines marmelade, chocolate and coffee sauce*

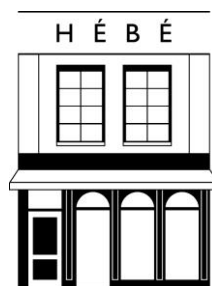
Tarte citron décomposée  
*Lemon pie with a twist*

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / *The list of allergens is available upon request*  
Prix en euros TTC et service compris / *Prices are in euros and include all taxes and service charge*



The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu  
Our dishes can be shared

		Price
<b><u>Starters</u></b>		
Beetroot <i>vegetarian</i>	oven baked, red wine reduction like a stew	10
Cauliflower <i>vegetarian</i>	caramelized mousseline, crunchy colors	11
Spinach <i>vegetarian</i>	sautéed with lettuce, light bechamel, cashew breadcrumbs	11
Swordfish	as a tartar with pomelos	17
Foie gras	hot with spiced caramel, grapefruit, fresh mint	18
<b><u>Main dishes</u></b>		
Scorzonera <i>vegetarien</i>	fricassee, red cabbage mousseline, lemon, mimolette, parsley	12
Stew <i>vegetarien</i>	of vegetables without meat, vinaigrette, shallots, roasted hazelnuts	14
Creamy soup	of leeks, potatoes and chive, mussels	15
Turbot	pumpkin mousseline with sweet spices, baby carrots Vichy style	22
Scorpionfish	mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate	19
Fish soup	like a bouillabaisse, croutons, aioli sauce	21
Scallops	roasted, chickpeas puree, caramelized garlic cream	21
John Dory	pan-seared fillet, chicory reduction, sautéed endives, orange breadcrumbs	22
Veal	shredded cutlet, Jerusalem artichoke fricassee, white sauce, cucumber	19
Lamb	roasted ribs, green tomatoes chutney, chestnut jus	21
Duck	roasted fillet, sweet-and-sour sauce, walnut-sized potatoes, Kaki, tarragon	19
<i>Sides</i>	<i>walnut-sized potatoes or pumpkin puree</i>	7
<b><u>Desserts and cheese</u></b>		
Vacherin	chutney of dried fruits, salad	11
<i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Lemon	pie with a twist	11
Black chocolate	mousse, clementines marmelade, chocolate and coffee sauce	11
Roll cake	green apple compote, vanilla cream	11
Brioche	with pear confit in star anise, caramel ice cream	11
Tasting menu for two	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	89
Vegetarian menu	1 vegetarian starter + 1 vegetarian main + 1 dessert	32



Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**

Plats bistrologiques à partager ou pas

		Prix TTC
<b><u>Entrées</u></b>		
Betteraves <i>végétarien</i>	cuites au four, réduction de vin rouge comme une daube	10
Choux-fleurs <i>végétarien</i>	mousseline caramélisée, multicolore croquante	11
Epinards <i>végétarien</i>	sautés à cru, mâche, béchamel légère, chapelure de cajou	11
Espadon	en tartare et pomelos	17
Foie gras	chaud, caramel d'épices, pomelos asiatique, menthe fraîche	18
<b><u>Plats</u></b>		
Scorsonère <i>végétarien</i>	en fricassée, mousseline de chou rouge, citron, mimolette, persil	12
Pot au feu <i>végétarien</i>	de légumes sans viande, vinaigrette, échalotes, noisettes torréfiées	14
Velouté	poireaux-pomme de terre-ciboulette, légèrement iodé, moules minute	15
Turbot	mousseline de potimarron aux épices douces, jeunes carottes façon Vichy	22
Rascasse	champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade	19
Soupe de poissons	traitée comme une bouillabaisse, croûtons, aioli	21
Saint Jacques	rôties, crémeux de pois chiche, crème d'ail caramélisée	21
Saint Pierre	en filet poêlé, réduction chicorée, endives sautées, chapelure d'orange	22
Veau	onglet émincé, fricassée de topinambour, sauce blanche et concombre	19
Agneau	côtelettes rôties, chutney de tomates vertes, jus aux éclats de châtaigne	21
Canette	filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues, estragon	19
<i>Accompagnement</i>	<i>pommes grenaille ou purée de potimarron</i>	7
<b><u>Desserts et fromage</u></b>		
Vacherin	chutney de fruits secs, petite mâche	11
<i>Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Citron	en tarte décomposée	11
Mousse	chocolat noir, marmelade de clémentines corses, sauce chocolat-café	11
Roulé	compotée de pomme verte, crémeux vanille	11
Brioche	perdue, poire confite à l'anis étoilé, glace caramel	11
Menu dégustation pour deux	2 entrées + 3 plats + 1 dessert ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	89
Menu végétarien	1 entrée + 1 plat + 1 dessert	32

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs

Prix en euros TTC/service compris