

Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
 et en collaboration avec notre chef **Clément Courtemanche**
 Plats bistrologiques à partager ou pas

Prix TTC

Entrées

Asperges <i>vegan</i>	variété verte du Var, pesto, kumquat	14
Choux-fleurs <i>végétarien</i>	mousseline caramélisée, pickles, croquant multicolore	12
Petits pois <i>végétarien</i>	en salade, poivrons grillés, coriandre, citron confit	13
Daurade	en tartare, avocat, citron vert, radis	18
Foie gras	poêlé, confit d'agrumes, caramel de soja, coriandre	19

Plats

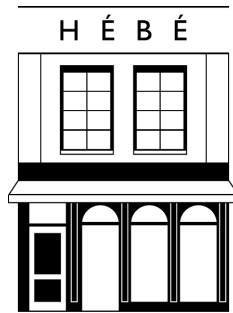
Artichaut <i>végétarien</i>	en velouté, pistaches grillées, raisins blonds, croûtons	14
Gnocchis <i>végétarien</i>	de pomme de terre, parmesan, roquette	15
Risotto <i>vegan</i>	d'épeautre, petits pois, tofu	16
Turbot	rôti, purée de carottes à la lavande, orange maltaise	24
Lieu jaune	façon fish and chips méditerranéen, tapenade citron rôti, aioli moderne	18
Poulpe	à la plancha, légumes grillés, sauce vierge aux olives	23
Bar	grillé, asperge blanche, pesto, salicorne, bergamote	23
Boeuf	faux-filet grillé, salade de pois chiche, tzatziki	23
Agneau	côtes grillées, caviar d'aubergines au cumin, jus corsé, coriandre	21
Canette	filet rôti, caramel de soja, navet kabu safrané, pickles	19
Accompagnement	<i>pommes grenaille ou purée de carottes</i>	7

Desserts et fromage

Tomme de brebis	confit de griottes, roquette	13
<i>Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Citron	en déclinaison, condiment ricotta yuzu, meringue	12
Mousse	le 100% chocolat	12
Cheesecake	aux fruits de saison, sablé breton, glace vanille	12
Café	crémeux, praliné noisette, glace à la noisette du Piémont	12

Menu dégustation pour deux	2 entrées + 3 plats + 1 dessert	94
<i>47 euros par personne</i>	ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	

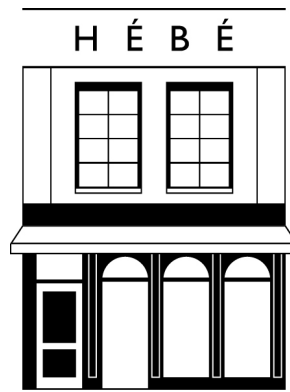
Menu végétarien	1 entrée végétarienne + 1 plat végétarien + 1 dessert ou fromage	34
-----------------	--	----



The two Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu
 In collaboration with our chef **Clement Courtemanche**
 Our dishes can be shared

		Price
<u>Starters</u>		
Asparagus <i>vegan</i>	the green variety from the south of France, pesto, kumquat	14
Cauliflower <i>vegetarian</i>	caramelized mousseline, pickles, crunchy colors	12
Peas <i>vegetarian</i>	seasoned in a salad, roasted peppers, coriander, confit lemon	13
Sea bream	as a tartar, avocado, lime, radish	18
Foie gras	hot with confit of citrus fruits, spiced caramel, coriander	19
<u>Main dishes</u>		
Artichoke <i>vegetarian</i>	creamy soup, roasted pistachios, golden raisins, croutons	14
Gnocchis <i>vegetarian</i>	of potatoes, parmesan, arugula	15
Risotto <i>vegan</i>	of spelt, green peas, tofu	16
Turbot	roasted fillet, carrots puree with lavender, maltese orange	24
Pollack	as a Mediterranean fish and chips, roasted lemon tapenade, modern aioli	18
Octopus	'a la plancha', grilled vegetables, olives sauce	23
Sea bass	grilled fillet, white asparagus, pesto, salicornia, bergamot	23
Beef	grilled rib eye, chickpeas salad, tzatziki	23
Lamb	roasted ribs, eggplant caviar with cumin, jus, coriander	21
Duck	roasted fillet, soy sauce, Kabu turnip with saffron, pickles	19
Sides	walnut-sized potatoes or carrots puree	7
<u>Desserts and cheese</u>		
Tomme sheep cheese		13
<i>from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Lemon	in various textures, seasoned with yuzu and ricotta, meringue	12
Mousse	100% chocolate	12
Cheesecake	with seasonal fruits, shortbread, vanilla ice cream	12
Coffee	cream, hazelnut praline, Piedmont hazelnut ice cream	12
Tasting menu for two	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert	94
<i>47 euros per person</i>	or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	
Vegetarian menu	1 vegetarian starter + 1 vegetarian main + 1 dessert or cheese	34

The list of allergens is available upon request
 Prices are in euros and include all taxes and service charge



Menu Héb  Gourmet

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

Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
en collaboration avec notre chef **Clément Courtemanche**

The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu
in collaboration with our chef **Clement Courtemanche**

Entrées végétariennes
Vegetarian starters

Choux-fleurs, mousseline caramelis e, pickles, croquant multicolore
Cauliflower, caramelized mousseline, pickles, crunchy colors

Petits pois en salade, poivrons grillés, coriandre, citron confit
Peas seasoned in a salad, roasted peppers, coriander, confit lemon

Plats
Main dishes

Lieu jaune façon fish and chips méditerranéen, tapenade citron r ti, aioli moderne
Pollack as a Mediterranean fish and chips, roasted lemon tapenade, modern aioli

Canette en filet r ti, caramel de soja, navet Kabu safran , pickles
Duck, roasted fillet, soy sauce, Kabu turnip with saffron, pickles

Desserts

Mousse, 100% chocolat
Mousse, 100% chocolate

Citron en d clinaison, condiment ricotta yuzu, meringue
Lemon in various textures, seasoned with yuzu and ricotta, meringue