

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS
SMALL PORTIONS MENU

LA CECINA DE WAGYU <i>et son pain toasté à la tomate</i> Beef cecina on a toasted bread with tomato	37
LA BETTERAVE <i>en duo de pommes Golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte</i> ✓ Beetroot and apple salad served with green mustard sorbet	24
LA DORADE <i>en carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron</i> Seabream carpaccio, poppy seeds, lemon vinaigrette and lime zest	18
LE HOMARD <i>sur des feuilles de romaine, mozzarella et huile d'olive au curcuma</i> Lobster salad, baby mozzarella and curcuma dressing	32
LE FOIE GRAS <i>en terrine et sa brioche tiède</i> Foie gras terrine with warm brioche	26
L'AUBERGINE <i>confite aux fins aromates, curry de légumes</i> ✓ Aubergine confit, aubergine caviar with vegetable curry	14
RAVIOLI DE JAUNE D'ŒUF <i>aux épinards et ricotta, asperges vertes et cecina de Wagyu</i> Egg yolk ravioli with spinach and ricotta, green asparagus and Wagyu cecina	24
L' ASPERGE BLANCHE <i>façon mimosa, vinaigrette wasabi et jambon ibérique</i> White asparagus, eggs mimosa, wasabi dressing and iberico ham	16
LE PIED DE COCHON <i>sur une tartine gratinée au parmesan</i> Pig trotters roasted on a toast with parmesan cheese	17
LES SAINT-JACQUES <i>à la plancha, condiment au kumquat</i> Seared scallops à la plancha with a sauce of kumquat	28
LA LANGOUSTINE <i>en papillote croustillante au basilic</i> Crunchy langoustine, basil pesto and herb salad	38
LE ROUGET ROTI , <i>fleur de courgette farcie de piperade et jus de bouillabaisse</i> Grilled red mullet, courgette flower stuffed with peppers and bouillabaisse sauce	32
LA CAILLE <i>caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes</i> Caramelized quail filled with foie gras, served with herbs salad	25
L'AGNEAU <i>de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Milk-fed lamb cutlets, fresh thyme	34
LE BURGER <i>au foie gras et poivrons croquants</i> Beef and foie gras burger, caramelized peppers	32