

Menu de saison

Entrées

Aubergine confite et coppa,

Concassée de tomates, pesto et parmesan

Eggplant and coppa, tomato sauce, pesto and parmesan

Ou

Rouleau de courgettes farcis au chèvre frais

Vierge de légumes au pesto et magret fumé

Goat cheese and zucchini, vegetable sauce and smoked duck

Ou

Salade de tomates multicolores, mozzarella de Buffalo

Copeaux de truffe d'été

Salad of tomatoes, mozzarella and summer truffle

Plats

Dos de cabillaud, compotée de fenouil safrané

Sauce façon bourride, moules et couteaux

Cod fish and seashell knives, fennel stew and bourride sauce

Ou

Ravioli ouvert, épinards et ricotta

Emulsion de truffe et copeaux de parmesan

Open ravioli, spinach and ricotta, truffle sauce

Ou

Filet de canette laqué au miel et aux épices

Julienne de légumes croquants

Ducklin breast honey and soft spices and wok of vegetables

Desserts à la carte

Entrée, plat et dessert : 36 euros

Entrée et plat : 34 euros

Plat et dessert : 32 euros

Menu Avenio

Entrées

Chair de crabe aux saveurs citronnées

Crèmeux de fenouil

Crab with lemon, fennel cream

Ou

Gambas rôties, purée de patates douces
Sauce façon orientale et salade de légumes

Roasted shrimps, mashed sweet potatoes

Oriental sauce and salad of vegetables

Plats

Escalope de lotte au chorizo

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Monk fish with chorizo Mashed potatoes with olive oil

Ou

Selle d'agneau rôtie et parfumée au thym

Fine ratatouille et mini tomates à la provençale

Saddle of lamb, ratatouille and tomatoes « à la provençale »

Desserts la carte

Entrée, plat et dessert : 48 euros

Entrée et plat : 46 euros

Plat et dessert : 43 euros

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes

Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Cheese and chutney

Saint Marcellin fermier affiné

Aged Saint Marcellin

Tartelette à la banane, crème diplomate au caramel

Banana tart with vanilla and caramel cream

Comme un vacherin fraises et framboises

Eclats de meringues

Like a vacherin with strawberries and raspberries pièces of meringue

Demí -sphère chocolat et cacahuètes

Caramel fondant parfumé à la tonka

Chocolate and peanuts fudge caramel with tonka

Prix nets et service inclus