

## Menu de saison

### Entrées

*Ceviche de dorade royale  
Jus de carotte et fruits de la passion*

*Ceviche of gilthead sea bream  
with carrot juice and passion fruit*

*Ou*

*Tartelette de maquereau  
Compotée d'oignons doux et légumes croquants  
Tart of mackerel and cooked onions  
Olives and anchoïves*

### Plats

*Filet de dorade sébaste  
Pommes de terre fondantes, jus de soupe corsé  
Redfish sea bream  
with potatoes and strong fish soup*

*Ou*

*Epaule d'agneau confite, jus infusé au curry Bengali  
Aubergines à la tomate et au pistou  
Stew of Lamb shoulder,  
Egg plant with tomatoes and pistou  
Strong juice with Bengali curry*

*Entrée, plat et dessert : 37 euros*

*Entrée et plat : 35 euros*

*Plat et dessert : 32 euros*

## Menu Avenio

### Entrées

*Chair de crabe*

*Crèmeux d'avocat et pamplemousse*

*Crab meat, mashed avocado and grapefruit*

*Ou*

*Autour de l'artichaut,*

*Jambon noir de Bigorre et copeaux de parmesan*

*Around the artichokes,*

*Black Bigorre ham and parmesan cheese*

### Plats

*Duo de lotte et gambas*

*Velours de pois chiches Crème de chorizo Ibérique*

*Duel of monk fish and shrimps*

*Chick peas and Iberian chorizo cream*

*Ou*

*Pigeon fermier et jus infusé au thym sauvage*

*Légumes printaniers et morilles*

*Farmer pigeon, seasonal vegetables*

*Strong juice with thyme*

*Entrée, plat et dessert : 49 euros*

*Entrée et plat : 47 euros*

*Plat et dessert : 44 euros*

## Desserts

*Assiette de fromages et chutney*

*Cheese and chutney*

*Saint Marcellin affiné*

*Matured Saint marcellin*

*Entremet crémeux coco et ananas rôti*

*Aux saveurs exotiques*

*Pineapple and coconut cream Exotic coulis and sorbet*

*Pavlova aux fruits rouges, citron et basilic*

*Pavlova of red berries, lemon and basil*

*Crousti moelleux chocolat et cerise Amarena*

*Chewy and crunchy desert with chocolate and cherries*

*Caramelized hazelnut ice cream*

*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.*

*Prix nets et service inclus*