



## menu du jour

Lundi 06 juillet

**entrée / plat / dessert : 34 €**

**entrée / plat ou plat / dessert : 28 €**

### pour commencer

**FINGER DE TORTILLA, COULIS DE PIQUILLOS, OLIVES NOIRES  
ET POIVRONS COLORÉS**

TORTILLA FINGER, PIQUILLO PEPPER COULIS,  
BLACK OLIVES AND SWEET PEPPERS

### à suivre

**CREVETTES ET MOULES SAUTÉES À L'AIL, SUCRINE BRAISÉE,  
SAUCE AUX CRUSTACÉS SAFRANÉE**

GARLIC SAUTÉED PRAWNS AND MUSSELS, BRAISED BABY GEM LETTUCE,  
SAFFRON SHELLFISH SAUCE

### pour finir

**BISCUIT À LA PISTACHE, FRAISES FRAÎCHES ET EN COMPOTÉE,  
AMANDES CARAMÉLISÉES, GLACE PISTACHE**

PISTACHIO BISCUIT, FRESH STRAWBERRIES AND STRAWBERRY COMPOTE,  
CAMELIZED ALMONDS, PISTACHIO ICE CREAM



## menu du jour

Mardi 07 juillet

**entrée / plat / dessert : 34 €**

**entrée / plat ou plat / dessert : 28 €**

### pour commencer

**CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE À LA RHUBARBE**

SEA BREAM CEVICHE, RHUBARB LECHE DE TIGRE

### à suivre

**FILET MIGNON, SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE,  
ÉCHALOTES BRAISÉES, POMMES DE TERRE GRENAILLES**

PORK TENDERLOIN, WHOLEGRAIN MUSTARD SAUCE,  
BRAISED SHALLOTS, BABY POTATOES

### pour finir

**CRÈME À LA BERGAMOTE, BISCUIT AUX AMANDES,  
ESPUMA À LA VERVEINE, GLACE YAOURT**

BERGAMOT CREAM, ALMOND BISCUIT,  
VERBENA ESPUMA, YOGURT ICE CREAM



## menu du jour

Mercredi 08 juillet

entrée / plat / dessert : 34 €

entrée / plat ou plat / dessert : 28 €

### pour commencer

**FOCACCIA, TEXTURES D'ARTICHAUT, PARMESAN ET PIGNONS DE PIN**

FOCACCIA, ARTICHOKE TEXTURES, PARMESAN AND PINE NUTS

### à suivre

**FILET DE CANETTE, ROYALE D'OIGNON ET CERISE,  
SABLÉ À LA SARRIETTE, JUS À LA GRIOTTE**

DUCK FILLET, ONION AND CHERRY ROYALE,  
SUMMER SAVORY SABLÉ, MORELLO CHERRY JUS

### pour finir

**COMPOTÉE DE RHUBARBE, FRUITS ROUGES,  
GRANOLA ET GLACE FRAISE**

RHUBARB COMPOTE, RED BERRIES, GRANOLA  
AND STRAWBERRY ICE CREAM



## menu du jour

Jeudi 09 juillet

**entrée / plat / dessert : 34 €**

**entrée / plat ou plat / dessert : 28 €**

### **pour commencer**

**GASPACHO DE TOMATES JAUNES, CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE,  
CONDIMENT TOMATE ET AIL**

YELLOW TOMATO GAZPACHO, COUNTRY BREAD CROUTONS,  
TOMATO AND GARLIC CONDIMENT

### **à suivre**

**RISOTTO DE ZUCCHINI ET CITRON,  
BROCOLI GRILLÉ, AMANDES TORRÉFIÉES**

LEMON AND ZUCCHINI RISOTTO,  
GRILLED BROCCOLI, TOASTED ALMONDS

### **pour finir**

**SABLÉ À LA CACAHUÈTE, PUDDING AUX GRAINES DE CHIA,  
SORBET MANGUE, SAUGE ET FRUIT DE LA PASSION**

PEANUT SHORTBREAD, CHIA SEED PUDDING, MANGO,  
SAGE AND PASSION FRUIT SORBET



## menu du jour

Vendredi 10 juillet

**entrée / plat / dessert : 34 €**

**entrée / plat ou plat / dessert : 28 €**

### **pour commencer**

**EMPANADAS AU POULET ET PAPRIKA FUMÉ,  
GUACAMOLE, ROQUETTE, VINAIGRETTE À L'AIL FUMÉ**

CHICKEN AND SMOKED PAPRIKA EMPANADAS,  
GUACAMOLE, ROCKET SALAD WITH SMOKED GARLIC VINAIGRETTE

### **à suivre**

**MAIGRE, PIPERADE, BEURRE BLANC AU PIMENT D'ESPELETTE**

MEAGRE FISH, BASQUE PIPERADE, ESPELETTE PEPPER BEURRE BLANC

### **pour finir**

**ABRICOT POCHÉ À LA VERVEINE, MOELLEUX AU CITRON NOIR,  
CRÈME À LA VERVEINE, GLACE VANILLE**

VERBENA-POACHED APRICOT, BLACK LEMON CAKE,  
VERBENA CREAM, VANILLA ICE CREAM