

## La Carte :

### Les Entrées :

Le Foie chaud : 17 euros

Escalope de foie gras poêlée, servi avec sa gourmandise au litchi, son romarin, ses roses cristallisées et son croustillant de muesli.

*\* Seared Foie Gras, with litchi, rosemary, crystallized roses and crunchy muesli.*

Le Retour du pêcheur : 19 euros

St Jacques poêlé accompagné de sa fraîcheur de mangue, endives en cuit et cru, gourmandise de chorizo.

*\* Seared scallops accompanied by mango, raw and cooked chicory and decadent chorizo.*

Le Jardin : 16 euros

Méli-mélo de petits légumes de saison en cru et cuit au saveur d'aigre douce, douceur de nougat en deux façons, fraîcheur de citron et son thon rouge mi cuit

*\* Assortment of raw and cooked seasonal vegetables with sweet and sour flavours, Nougat two ways, refreshing lemon and Tuna mi-cuit.*

La Découverte : 18 euros

Grosse gambero Rosso de Sicile accompagné de sa butternut comme un risotto végétale bouillon à la nacre aux saveurs d'Orient.

*\* Sicilian Gambero Prawn accompanied by butternut squash just like a risotto and a vegetable stock with oriental scents.*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

# Les Poissons :

## Le Turbot :

34 euros

Turbot sauvage en tronçon épais, croûte truffes, os à moelle, cacahuètes et daikon, crémeux de choux fleur et son jus de poulet au sésame torréfié et soja.

*\* Wild turbot with truffle crust, bone marrow, peanuts and daikon, creamed cauliflower and a chicken jus with roasted sesame and soy.*

## Le Bar de ligne :

33 euros

Bar de ligne poêlé et sa tombée de chou pak choi à la ciboulette thaï, émulsion sauce satée, croûte arachide, sésame et son crémeux de patate douce au yuzu.

*\* Wild Seabass and wilted Pak Choi with thai chives, Saté emulsion, peanut crust, sesame seeds and creamed sweet potatoes with yuzu.*

## La lotte :

33 euros

Lotte sauvage en lové de choux vert cuit à basse température et son croustillon de poisson au cœur coulant safrané, embeurrée de choux et crémeux de romanesco.

*\* Wild monkfish accompanied by low temperature green cabbage and a fish croquette with molten saffron heart. buttered cabbage and creamed romanesco.*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

## Les Viandes :

### L'Agneau :

36 euros

Canon d'agneau de Provence rôti au thym et son gratiné de macaroni comme un millefeuille à la truffe et champignons, jus court aux saveurs des sous-bois.

*\*Lamb tenderloin from Provence roasted with thyme and gratineed macaroni like a millefeuille with mushrooms and truffle, forest flavours*

### Le Bœuf charolais

38 euros

Filet de bœuf charolais façon royale à la Wellington servi avec son crémeux de topinambour, ses olives noires à la niçoise et copeaux de truffe.

*\* Wellington Charolais Beef filet tenderloin served with creamy jerusalem atichokes and nicoise's black olives, grated truffle.*

### Le Ris de Veau :

36euros

Cœur de ris de veau français braisé accompagné de son duo de carotte, pétales d'oignons braisé, sa fraîcheur de litchi et son jus de veau aux saveurs de mangue.

*\* Braised Veal sweet-bread accompanied by a carrot duo, braised onion petals, refreshing litchi and veal jus laced with mango.*

## Les Fromages :

9.50 euros

Une sélection de « Cénéri artisan fromager ».

*\* Cheese selection from «Ceneri».*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

# Les Desserts

(A commander en début de repas)

Le Chocolat : 11,50 euros

Dôme de mousse caraïbes et sa ganache Gianduja, cœur coulant aux fruits rouges.

*\* Carribean chocolate dome with Gianduja ganache, melting red berries heart.*

La Gourmandise: 11 euros

Coque choco lacté garni d'une crème légère au mascarpone et éclats d'oréo, coeur coulant à la poire, sorbet poire William.

*\*Milk Chocolate shell filled with light mascarpone cream and Oreo nuggets, molten pear heart, Williams sherbet.*

La Saison : 10,50 euros

Voyages autour des fruits exotiques en différentes textures et son biscuit croustillant.

*\*A voyage around the exotic fruits served in different textures with a crunchy biscuit.*

La Douceur : 11 euros

Dans sa cage Dark chocolat, mousse légère au chocolat blanc, Méli-mélo de litchi et cranberry, éclat de chou chou et biscuit amande moelleux, sorbet framboise.

*\*Light white chocolate mousse in a dark chocolate cage, litchi and cranberry assortments, caramelised peanuts and a soft almond biscuit, raspberry sorbet.*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

## Menu à 59 Euros

Escalope de foie gras poêlée, servi avec sa gourmandise au litchi, son romarin, ses roses cristallisées et son croustillant de muesli.

\* Seared Foie Gras, with litchi, rosemary, crystallized roses and crunchy muesli.

Ou

St Jacques poêlé accompagné de sa fraîcheur de mangue, endives en cuit et cru, gourmandise de chorizo.

\* Seared scallops accompanied by mango, raw and cooked chicory and decadent chorizo

\*\*\*\*\*

Bar de ligne poêlé et sa tombée de chou pak choi à la ciboulette thaï, émulsion sauce satée, croûte arachide, sésame et son crémeux de patate douce au yuzu.

\* Wild Seabass and wilted Pak Choi with thai chives, Saté emulsion, peanut crust, sesame seeds and creamed sweet potatoes with yuzu.

Ou

Canon d'agneau de Provence rôti au thym et son gratiné de macaroni comme un millefeuille à la truffe et champignons, jus court aux saveurs des sous-bois.

\* Lamb tenderloin from Provence roasted with thyme and gratined macaroni like a millefeuille with mushrooms and truffle, forest

flavours

\*\*\*\*\*

Voyages autour des fruits exotiques en différentes textures et son biscuit croustillant.

\* A voyage around the exotic fruits served in different textures with a crunchy biscuit.

Ou

Dans sa cage Dark chocolat, mousse légère au chocolat blanc, Méli-mélo de litchi et cranberry, éclat de chou chou et biscuit amande moelleux, sorbet framboise.

\* Light white chocolate mousse in a dark chocolate cage, litchi and cranberry assortments, caramelised peanuts and a soft almond biscuit, raspberry sorbet.

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.

*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

## Menu à 49.90 Euros

Méli-mélo de petits légumes de saison en cru et cuit au saveur d'aigre douce, douceur de nougat en deux façons, fraîcheur de citron et son thon rouge mi cuit

\* Assortment of raw and cooked seasonal vegetables with sweet and sour flavours, Nougat two ways, refreshing lemon and Tuna mi-cuit.

\*\*\*\*\*

Lotte sauvage en lové de choux vert cuit à basse température et son cromesqui de poisson au cœur coulant safrané, embeurrée de choux et crémeux de romanesco.

\* Wild monkfish accompanied by low temperature green cabbage and a fish croquette with molten saffron heart. buttered cabbage and creamed romanesco.

Ou

Joue de bœuf cuite 7 heures et sa mousseline de patate douce.

\* Beef cheek confit for 7 hours and pressed sweet potatoes just like my Grand-Mother did.

\*\*\*\*\*

Voyages autour des fruits exotiques en différentes textures et son biscuit croustillant.

\*A voyage around the exotic fruits served in different textures with a crunchy biscuit

Ou

Coque choco lacté garni d'une crème légère au mascarpone et éclats d'oréo, coeur coulant à la poire, sorbet poire William.

\*Milk Chocolate shell filled with light mascarpone cream and Oreo nuggets, molten pear heart, Williams sherbet.

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

## Menu à 75 Euros

Menu dégustation servi pour l'ensemble des convives surprise du chef en 5 services

*\* Surprise 5 courses menu served to all table guests*

## « Menu du Midi en fonction du Marché »

*\*Entrée, plat, dessert 29.90 euros*

*Starter, main course, dessert 29.90 euros*

\*\*\*\*\*

*\*Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert 19.90 euros*

*Starter, main course **Ou** main course, dessert 19.90 euros*

\*\*\*\*\*

*\*Plat 15,50 euros*

*Main course 15.50 euros*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*

*Il peut avoir des Traces de produits allergène ci-dessous dans les plats de la carte. Merci de nous prévenir, en début de repas.*

*1- céréales, gluten*

*2- crustacé*

*3- œuf*

*4- poisson*

*5- arachides*

*6- soja*

*7- lait, lactose*

*8- fruit à coques*

*9- cèleri*

*10-moutarde*

*11-graines de sésame*

*12-lupin*

*13-mollusques*

*14- anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg*

Prix net service compris. Paiement par chèque et billets de 500 euros non acceptés.  
*Net price with service included. Cheques and 500 euro notes are not accepted.*