

Menu : entrée + plat + dessert **67€**

Menu enfant (jusqu'à 11 ans) : plat + dessert + sirop **18€**

Pâtes bolognaise maison  
Filet de poisson blanc et légumes  
Steak hâché et pommes grenailles

## LES ENTRÉES

### TERRE 23€

Croustillant de ris de veau,  
morilles et foie gras

Gyozas d'épaule d'agneau confit,  
bouillon à la provençale

### SPÉCIALITÉS

6 huîtres Gillardeau **24€**

Tartare de bœuf subtilement fumé  
aux anchois **25€**

Foie gras mi-cuit, glaçage pomme granny,  
chutney pomme gingembre **28€**

### MER 23€

Gambas gratinée,  
feta citron et zaatar, houmous à l'encre de seiche

Mosaïque de merlu au nori,  
crème de courgette au raifort

### VÉGÉTARIEN 23€

Ile flottante salée,  
crème d'asperge au lait d'amande et caramel de fenouil

Capuccino d'artichaut barigoule  
et truffe d'été

## LES PLATS

### TERRE 36€

Carré d'agneau, guacamole d'aubergines,  
falafel de pois chiches aux herbes fraîches et jus à l'ail noir

Grenadin de veau,  
croissants de pomme de terre aux câpres et sauce tonnato chaude

Coquelet en deux façons, le suprême rôti et la cuisse en cromesquis,  
courgettes rôties, oignons nouveaux glacés et jus à l'estragon

### SPÉCIALITÉS

Poissons, langoustes et homards grillés **Prix du marché**  
(A commander 24h au préalable)

#### Spécialités pour 2 personnes minimum :

Loup en croûte de pain en sel, sauce vierge **48€ / pers**  
Côte de bœuf 900g, sauce béarnaise **52€ / pers**

### MER 36€

Pavé de mérrou, tomate ancienne grillée,  
crostini de polenta et tapenade olive pistache et stracciatella

Tournedos de maigre aux agrumes, mousseline de petits pois  
au citron vert, fenouil braisé et jus de volaille à la sauge

Sérole grillée, carottes glacées dans leur jus et salicorne à cru,  
sauce au melon

### VÉGÉTARIEN 29€

Gnocchi aux légumes de saison,  
vieux pecorino et huile d'olives maturées

Légumes de saisons grillés,  
crumble à la marjolaine, feta et crème d'ail citronnée

## LES DESSERTS Il est préférable de commander les desserts en début de repas.

16 €

#### Le chocolat :

Noix de pécan caramélisées, crémeux chocolat noir, tuile sarrasin,  
glace praliné pécan

#### La framboise :

Crémeux framboise, streusel au charbon végétal, piquillos marinés  
à la fraise, pickles d'olives marinées et sorbet framboise poivron

#### Les agrumes :

Crémeux citron yuzu, meringue italienne, espuma pamplemousse  
et sorbet orange sanguine

#### Le melon :

Rose des sables aux pignons de pin, ganache montée blanche,  
melon infusé au genièvre et sorbet melon combawa

#### Sélection de fromages

**Certaines spécialités peuvent être soumises à un supplément pour la demi-pension ou la pension complète.**

Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne. La carte des allergènes est disponible à la demande. Prix nets en euros, service compris.

Menu : starter + main course + dessert **67€**

Children's menu (up to 11): main + dessert + soft drink **18€**

Homemade pasta Bolognese  
White fish fillet with vegetables  
Minced beef steak with baby potatoes

## STARTERS

### EARTH 23€

Crispy veal sweetbreads,  
morels mushrooms and foie gras

Lamb shoulder confit gyozas  
Provençal-style broth

### SEA 23€

King prawns gratinated,  
feta, lemon and za'atar, squid ink hummus

Hake mosaic with nori,  
zucchini cream with horseradish

### SPECIALTIES

6 Gillardeau oysters **24€**

Beef tartare delicately smoked  
with anchovies **25€**

Semi-cooked foie gras, Granny Smith apple glaze,  
and ginger chutney **28€**

### VEGETARIAN 23€

Savory floating island,  
asparagus cream with almond milk and fennel caramel

Artichoke barigoule cappuccino  
with summer truffle

## MAINS

### EARTH 36€

Rack of lamb, aubergine guacamole,  
chickpea falafel with fresh herbs and black garlic sauce

Veal grenadin,  
potato croissants with capers and warm tonnato sauce

Spring chicken in two ways: roasted breast and leg in croustis,  
roasted zucchini, glazed spring onions and tarragon jus

### SEA 36€

Grouper steak, grilled ancient tomatoes, polenta crostini  
with olive and pistachio tapenade and stracciatella

Stone bass tournedos with citrus, lime-infused pea mousseline,  
braised fennel and sage-infused chicken jus

Grilled yellowtail amberjack, glazed carrots in their own juices  
and wild raw sapphire, melon sauce

### SPECIALTIES

Grilled fish, lobster and crayfish **Market prices**  
(to be ordered 24h in advance)

#### Specialities for 2 people minimum :

Salt-crusted bass, sauce vierge **48€ / pers**

Prime rib 900g, Bearnaise sauce **52€ / pers**

### VEGETARIAN 29€

Gnocchi with seasonal vegetables,  
aged pecorino and matured olive oil

Grilled seasonal vegetables,  
marjoram crumble, feta and lemon garlic cream

## DESSERTS

It is better to order your desserts at the start of the meal.

16 €

#### Chocolate:

Caramelised pecans, dark chocolate cream, buckwheat tuile, pecan  
praline ice cream

#### Strawberry, raspberry, pepper:

Raspberry cream, vegetable charcoal streusel, piquillo peppers  
marinated in strawberry, marinated olive pickles and raspberry and  
pepper sorbet

#### Citrus fruits:

Yuzu lemon cream, Italian meringue,  
grapefruit espuma and blood orange sorbet

#### Melon:

White 'Rose des Sables' with pine nuts, whipped white ganache,  
juniper-infused melon balls and combawa melon sorbet

#### Cheeses selection

**Some specialities may be subject to a supplement for half or full board.**

*All our meat and poultry come from the European Union. The allergen card is available on request. Net prices in euros, service included.*