



## Entrées - Starters

### LA TOMATE - THE TOMATO

24€

Farci de concassé de tomate à la coriandre fraîche, eau de tomate à la lavande et sorbet tomate confite

*Stuffed with crushed tomato fresh coriander, lavender tomato water and candied tomato sorbet*

### LE SAINT JACQUES - THE SCALLOP

27€

Carpaccio mariné au citron vert et fruit de la passion, agrumes et avocat

*Scallop Carpaccio, lime, passion fruit with citrus and avocado*

## Plats - Main courses

### LA TOURTE - THE PIE

45€

Ris de veau caramélisés, giroles à la crème et mesclun d'herbes et fleurs

*Caramelized sweetbreads, creamy chanterelle, herb mesclun and flowers*

### LE RISOTTO - RISOTTO

35€

Crème de romaine au beurre noisette copeaux de parmesan, tomates confites et condiment citron

*Cream of romaine with hazelnut butter, parmesan shavings, candied tomatoes and lemon condiment*

### LA SOLE - THE SOLE

40€

En papillote de légumes d'été infusée à l'estragon

*Summer vegetables in papillote, brewed with tarragon*

## Desserts

### BABA DU V - BABA OF THE V

12€

Infusé à la sangria et à la pêche blanche

*Infused with Sangria and White Peach*

### LA PAVLOVA - THE PAVLOVA

12€

Au fruits rouges et sorbet basilic

*With red fruits and basil sorbet*

### GLACES ET SORBETS - ICE CREAM & SORBETS

10€

Faits maison

*Homemade*

Entrée, plat et dessert | Starter, main course and dessert - 75€  
Menu dégustation 6 plats (avec fromage) | 6-course tasting menu (with cheese) - 95€