

Notre carte

42€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Starter, Main Course, Cheese or Dessert

Entrées ~ Starters

La Tomate 13€ 

Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata et pesto

Heirloom tomato carpaccio, burrata, eggplant caviar and pesto

Le Petit Pois 12€ 

En velouté, espuma de lait de coco

Pea veloute with coconut milk espuma

Plats ~ Main Courses

Le Maigre 26€ 

Carottes glacées à la vanille, beurre blanc de grenade

Meagre fish, vanilla-glazed carrots and pomegranate beurre blanc

Le Bœuf Rossini du Château Belmont 35€ (supp. +8€) 

Filet de bœuf, foie gras poêlé, pommes de terre grenailles à la fleur de sel

Beef filet, seared foie gras and fleur de sel baby potatoes

Les Fromages ~ Cheeses

La sélection de 3 fromages affinés 12€

Les Desserts ~ Desserts

Glaces de saison 13€

Assortiment de glaces ou sorbet, noix de pécan, chantilly

Assortment of ice cream or sorbet, pecans, whipped cream

La Fraise 12€ 

Gaspacho de fraises & fraises fraîches

Strawberry gazpacho, basil ice cream and meringue

Le Brownie 14€ 

A la noix de pécan, caramel au beurre salé et noisettes torréfiées

Pecan brownie, tanka bean and praline cream

Tous nos plats sont faits maison - All our dishes are homemade

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine U.E - Net price, service included. Meats from EU.

Liste des allergènes et des produits locaux disponibles sur demande - Allergens and local products list available on request

Végétarien - Vegetarian



Produit local - Local product



Produit de saison - Season product