

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, pesto de basilic et caviar d'aubergines
Heritage tomato carpaccio with burrata, basil Pesto and eggplant caviar

Le Petit Pois 12€ 🌱 ☀️

En velouté, espuma de lait de coco
Pea veloute with coconut milk espuma

Le Saumon 14€ ☀️

En gravlax, pickles de melon, gel citron, pistaches et mousse de citron confit
Salmon gravlax, pickled melon, lemon gel, pistachios and candied lemon mousse

Le Foie Gras 18€ (supp. +3€) ☀️

Mi-cuit, gel et chutney de pêche, tuile de miel et piment d'Espelette
Foie gras, peach gel and peach chutney, honey tuile and Espelette pepper

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

Le Risotto 18€ 🌱 ☀️

Risotto à la courgette, tagliatelles de courgettes, huile mentholée, pignons de pin
Zucchini risotto, zucchini tagliatelle, mint oil and pine nuts

La Tomate 21€ 🌱 ☀️

Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata, pesto de basilic et caviar d'aubergines
Heritage tomato carpaccio with burrata, basil pesto and eggplant caviar

Les Fromages ~ Cheeses

La sélection de 3 fromages affinés 12€

par Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France)

Selection of cheeses by Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France)

Les Desserts ~ Desserts

Le Litchi 15€

Mousse et insert litchi

Lychee mousse and insert

La Fraise 12€

Gaspacho de fraises, sorbet basilic et meringue

Strawberry gazpacho, basil sorbet and meringue

Le Brownie 14€

À la noix de pécan, crème tonka - praliné

Pecan brownie, tonka bean and praline cream



Menu Enfant ~ Child Menu

(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)

Menu 2 plats - 2 courses menu 15.00€

Menu 3 plats - 3 courses menu 20.00€

Entrées ~ Starters

Assiette de saumon ou de charcuteries - Salmon or plate of cold meats

∞

Plats ~ Main Courses

Volaille ou poisson du jour - Chicken or fish of the day

Accompagnements au choix : frites fraîches ou purée - Sides : french fries or mashed potatoes

∞

Desserts

Moelleux au chocolat, salade de fruits ou glace - Chocolate cake, fruit salad or ice 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