



RESTAURANT

## ENTRÉES

Foie gras de canard poêlé, condiment butternut et balsamique, courge spaghetti 18 €  
Pan fried duck foie gras with butternut & balsamic condiment, spaghetti squash

Tartare de bœuf au couteau, condiment poivron et paprika fumé 15 €  
Hand-cut beef tartare with bell pepper and smoked paprika condiment

Œuf parfait, mousse de champignons et poêlée de girolles 15 €  
Perfect egg with mushroom mousse and sautéed chanterelles

Soupe d'étrilles, croûtons à l'ail et herbes fraîches 16 €  
Velvety crab bisque with garlic croutons and fresh herbs

## MENŪ MOMENT

DEUX SERVICES, TWO COURSES 29 €  
TROIS SERVICES, THREE COURSES 37 €

Merci de demander à notre chef de rang le menu de la semaine  
Please ask our head waiter for the menu of the week

Entrée Plat Dessert  
Starter Main Course Dessert

## PLATS

### MER SEA

Salade de croquettes de crevettes 27 €  
Shrimp croquette salad

Risotto d'automne à la courge et aux champignons 28 €

Poêlée de coquillages en persillade

Autumn risotto with sautéed shellfish with parsley-garlic butter (persillade)

Steak de thon mi-cuit, mousseline de butternut, fenouil rôti et sauce vierge au piment doux 29 €  
Seared tuna steak with butternut mousseline, roasted fennel and mild chili sauce vierge

Dorade Sébaste grillée 26 €

Mousseline de pomme de terre, côtes de sucrine et sauce rouille

Grilled Red Seabream with potato mousseline, baby romaine and rouille sauce

### TERRE MEAT

Salade Amour 26 €

Filet de volaille, cœur d'artichauts confits, pomme rôtie, fruits secs et salade croquante  
Amour salad with chicken fillet, confit artichoke hearts, roasted apple, dried fruits and crispy greens

Quasi de veau rôti, mousseline de butternut et grenailles rôties, sauce marchand de vin 28 €

Roasted veal rump, butternut squash purée and roasted baby potatoes

Red wine jus (sauce marchand de vin)

Tartare de bœuf au couteau, condiment poivron et paprika fumé, pommes dauphine 30 €

Knife-cut beef tartare with bell pepper condiment, smoked paprika and pommes dauphine

Noix d'entrecôte de bœuf persillée 39 €

Purée de pomme de terre au beurre noisette, potimarron rôti et jus corsé

Marbled beef rib-eye steak, potato purée with brown butter, roasted red kuri squash and rich jus

Côte de bœuf persillée

96 € /pour deux couverts 96 € /for two

Légumes de saison rôtis, jus corsé et salade verte

Grilled rib of beef, roasted seasonal vegetables, rich jus and salad

## VÉGÉTAL VEGETARIAN

Risotto d'automne à la courge 26 €

Poêlée de champignons, potimarron rôti

Autumn risotto, with squash, sautéed wild mushrooms, and roasted red kuri squash

## GRILLADES AU BARBECUE

Bavette Hereford, salade de tomates cerises et chimichurri 30 €

Hereford flank steak, cherry tomato salad and chimichurri

Tentacule de poulpe, courgette rôtie au zaatar, tomate confite et feta 30 €

Octopus tentacle, roasted zucchini with zaatar, confit tomato and feta

Haut de cuisse de volaille en persillade, caviar d'aubergines et salade d'herbes 27 €

Chicken thigh in parsley-garlic seasoning, eggplant caviar and fresh herb salad

Toutes nos grillades sont servies avec une mousseline de pomme de terre et des légumes rôtis

All our grilled dishes are served with mashed potatoes and roasted vegetables

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Au choix / Choice of 5 €

Riz pilaf - Pilaf rice, Mousseline de pomme de terre - Mashed potato purée

Pommes grenailles rôties - Roasted baby potatoes, Salade verte - Green salad

Pates au beurre - Buttered pasta, Légumes de saison - Seasonal vegetables

Pommes dauphines et mayonnaise truffée 11€

Dauphine potatoes & truffle mayonnaise

## DESSERTS

Tartelette citron meringuée 13 €

Lemon meringue tartlet

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75% 13 €

Molten chocolate cake Sao Palme 75%

Coupe glacée aux fruits de saison 13 €

Ice cream sundae with seasonal fruits

Café ou thé gourmand 13 €

Gourmet coffee or tea

Mousse au chocolat façon grand-mère à partager 20 €

Grandmother-style chocolate mousse to share

Assiette de fromages affinés Romain Olivier 16 €

Selection of matured cheeses from Philippe Olivier

Enjoy the View

