

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DE 12H00 A 14H30 ET DE 19H00 A 22H00
WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU FROM 12:00 PM TO 2:30 PM AND FROM 7:00 PM TO 10:00 PM

LE MENU DU CHEF - 79€

EN 3 SERVICES AU CHOIX DE NOTRE CHEF, UNIQUEMENT LE SOIR
3 COURSES ELABORATED BY OUR CHEF, ONLY SERVED IN THE EVENING

LES ENTREES ET LES SALADES // STARTERS & SALADS

FOIE GRAS DE CANARD	35€
MARINE AU VIN DOUX, CONDIMENTS POIRE COMICE, NOISETTES TORREFIEES <i>MARINATED DUCK FOIE GRAS IN SWEET WINE, PEAR CONDIMENT, ROASTED HAZELNUTS</i>	
LE CRABE	32€
CHAIR ASSAISONNEE, LAIT DE COCO, CIBOULETTE, BOULGOUR, MANGUE <i>CRAB MEAT, COCONUT MILK, CHIVES, BULGUR, MANGO</i>	
CEVICHE DE DAURADE	26€
AVOCAT, DIGNON ROUGE, CEBETTE, ORANGE <i>SEABREAM CEVICHE, AVOCADO, RED ONION, SPRING ONION, ORANGE</i>	
HUÎTRES SPECIALES ROUMEGOUS N°5	29€
ASSIETTE DE 6 HUITRES SPECIALES N°5 <i>PLATE OF 6 SPECIAL OYSTERS NO. 5</i>	
HOMARD BLEU MOYA	49€
½ HOMARD MARINE AU YUZU, SALADE DE BETTERAVE ROUGE, AVOCAT, FRAMBOISE, BALSAMIQUE <i>½ MARINATED LOBSTER WITH YUZU, BEETROOT SALAD, AVOCADO, RASPBERRY, BALSAMIC</i>	

PATES ET RISOTTO // PASTA & RISOTTO

RISOTTO DE GAMBAS	42€
RISOTTO, CREME DE CARAPACE, GAMBAS A LA PLANCHA <i>RISOTTO, GRILLED PRAWNS, SHELL CREAM</i>	
PENNE TOMATES ET BASILIC	23€
SAUCE TOMATE, BASILIC, PARMESAN <i>TOMATO & BASIL PENNE PASTA WITH PARMESAN CHEESE</i>	

DE LA MER A LA TERRE // FROM SEA TO LAND

DAURADE ROYALE	43€
RÔTIE, HUILE BASILIC <i>ROASTED SEABREAM, FRESH BASIL OIL</i>	
FILET DE LOUP	40€
FILET A LA PLANCHA, FENOUIL CONFIT, JUS DE POISSON DE ROCHE <i>SEABASS FILET, CANDIED FENNEL, ROCKFISH SOUP JUICE</i>	
LE POISSON DU JOUR	41€
A LA PLANCHA, GARNITURE DU MOMENT <i>FISH OF THE DAY A LA PLANCHA, SEASONAL GARNISH</i>	
POISSON ENTIER, SUR COMMANDE 24h	19€/100gr
DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR FAVORI <i>FULL FISH UPON ORDER (24h MINIMUM) - ASK YOUR FAVORITE WAITER</i>	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

LE BŒUF SIMMENTAL	58€
RÔTI AU SAUTOIR, CONDIMENT CORIANDRE & DIGNONS ROUGES, JUS DE VIANDE <i>ROASTED DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER & RED ONION SEASONING</i>	
CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK" – POUR 2 PERSONNES	140€
GRILLÉE AU JOSPÉR, 2 GARNITURES AU CHOIX <i>DRY AGED BEEF "TOMAHAWK" TO SHARE – 2 SIDES OF YOUR CHOICE</i>	
ENTRECÔTE D'ARGENTINE	61€
RÔTIE AU SAUTOIR <i>ROASTED ARGENTINIAN BEEF RIB EYE</i>	
LE FILET DE VOLAILLE FERMIERE	41€
CRÈME D'IGNONS CARAMELISÉS, JUS CORSE <i>FARM POULTRY FILET, Caramelized Onion Cream, Chicken Stock</i>	
BURGER DE BŒUF	39€
VIANDE DE BŒUF HACHÉE, CHEDDAR, TOMATE, DIGNONS, LAITUE, SAUCE TARTARE, FRITES <i>BEEF BURGER, CHEDDAR CHEESE, TOMATOES, ONION, LETTUCE, TARTAR SAUCE, FRENCH FRIES</i>	

NOS GARNITURES // OUR SELECTION OF SIDES - 9€

POMMES FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	MESCLUN NIÇOIS <i>MIXED SALAD</i>	LEGUMES DE SAISON <i>SEASONAL VEGETABLES</i>
RISOTTO AU PARMESAN <i>PARMESAN RISOTTO</i>	MOUSSELINE DE POMME DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	

DESSERTS & FROMAGES // DESERTS & CHEESES

...A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE	17€
REBLOCHON, COMTÉ, CHÈVRE CENDRÉ <i>CHEESE PLATE WITH REBLOCHON, COMTÉ, ASH COATED GOAT CHEESE</i>	
CHOCOLAT TONKA	18€
DACQUOISE NOISETTE, FEUILLANTINE NOISETTE, CRÈMEUX À LA FÈVE DE TONKA, GANACHE CHOCOLAT <i>HAZELNUT DACQUOISE, TONKA BEAN CREAM, CHOCOLATE GANACHE</i>	
FRAISIER PISTACHE	18€
CRÈME MOUSSELINE PISTACHE, GENDOISE VANILLE, SORBET FRAISE <i>PISTACHIO MOUSSELINE CREAM, VANILLA SPONGE CAKE, STRAWBERRY SORBET</i>	
CHEESECAKE CITRON YUZU	18€
MOUSSE PHILADELPHIA, CITRON CONFIT, GANACHE DE YUZU <i>PHILADELPHIA MOUSSE, CANDIED LEMON, YUZU GANACHE</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	22€
FRUITS FRAIS COUPÉ <i>MIXED FRESH FRUIT</i>	
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAICHEMENT COUPÉE	22€
<i>FRESHLY CUT WATERMELON</i>	
GLACE OU SORBET / ICE-CREAM OR SORBET	6€ / BOULE
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, PASSION <i>VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, MANGO, LEMON, RASPBERRY, STRAWBERRY, PASSION FRUIT</i>	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS