

NOTRE CARTE DU DÎNER ET DU SAMEDI AU DÉJEUNER

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 50,00€)

ENTRÉES

Prix TTC

<i>Chair de homard bleu, tomates confites et crues, vinaigrette bisque et romain</i>	16€
<i>Tartare de thon rouge, concombre, melon, pomme, jus pomme-concombre</i>	14€
<i>Pressé d'aubergine laqué au miso, pickles de courgette, émincé de fenouil cru</i>	12€

PLATS

<i>Ravioles fraîches ricotta et épinards, chutney Piquillo, coulis de mûres, amandes torréfiées</i>	28€
<i>Maigre de ligne, déclinaison de courgettes, vierge anchois et câpres, beurre blanc basilic</i>	34€
<i>Volaille fermière rôtie, purée de maïs, jus au Sumac, maïs grillé, huile verte</i>	32€
<i>Demi-homard bleu jute grillé, chutney Piquillo, vinaigrette bisque et romarin</i>	44€

FROMAGES

<i>Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites</i>	10€
---	-----

DESSERTS

<i>Biscuit moelleux pistache, compotée de fraises, praliné pistache, ganache montée et sorbet basilic</i>	13€
<i>Pêche pochée à la verveine, sorbet verveine, chantilly légère, meringue croustillante</i>	12€
<i>Biscuit amande, compotée d'abricots et sauge, crème glacée au lait d'amande, muesli amande</i>	12€

NOTRE MENU SURPRISE DU CHEFFE

<i>Menu en 4 séquences, (pour l'ensemble de la table)</i>	54€
<i>Menu en 5 séquences, (pour l'ensemble de la table)</i>	66€
<i>Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.</i>	
<i>Accord de 5 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)</i>	28€

Une sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux notre menu dégustation.

**Prix indiqués service compris et TTC
Viande d'origine Française et EU

OUR DINNER MENU

AND SATURDAY LUNCH

(Saturday lunch set menu, starter, main course and dessert €50.00)

STARTERS

Blue lobster, confit and fresh tomatoes, lobster bisque & rosemary vinaigrette	€16
Line-caught bluefin tuna tartare, cucumber, melon, apple, apple & cucumber juice	€14
Miso-glazed pressed aubergine, pickled courgette, peanuts, shaved raw fennel	€12

MAIN COURSES

Fresh ricotta and spinach ravioli, Piquillo chutney, blackberry coulis, toasted almonds	€28
Line-caught meagre, courgette variations, anchovy & caper vinaigrette, basil beurre blanc	€34
Roasted free-range chicken, sweetcorn purée, sumac jus, grilled sweetcorn, herb oil	€32
Half grilled blue lobster, Piquillo pepper chutney, lobster bisque & rosemary vinaigrette (Not available with the set menu)	€44

CHEESE

Selection of artisanal cheeses and seasonal condiments from La Crèmerie des Carmélites	€10
--	-----

DESSERTS

Pistachio sponge, strawberry compote, pistachio praline, whipped ganache, basil sorbet	€13
Verbena-poached peach, verbena sorbet, light Chantilly cream, crisp meringue	€12
Almond sponge, apricot & sage compote, almond milk ice cream, almond muesli	€12

Throughout the seasons, our Chef Zoé Wastiaux and her team express their culinary identity through refined and creative cuisine, showcasing the full richness of exceptional seasonal ingredients.

CHEF'S SURPRISE MENU

4-course menu, (for the entire table)	€54
5-course menu, (for the entire table)	€66
Let our Chef guide you through a surprise tasting menu showcasing our culinary universe.	
Agreement of 5 half-glasses of wine	€28
Agreement of 5 gourmet non-alcoholic drinks	€25

*Prices include service and VAT
*Meat of French and EU origin