

CARTE ÉTÉ 2024

du vendredi au dimanche - from friday to sunday

ENTRÉES / STARTERS :

Ronds de Foie gras en croûte de brioche à l'espelette, salade de fruits rouges marinés, gel de Rivesaltes au piment, brioche maison 28€

Foie gras slices in brioche crust with espelette spices, marinated red berries salad, spicy Rivesaltes gel, home made bun

Céviché de sériole, tartare de concombres et oignons rouges
condiment concombres, passion, pamplemousse 24€

Amberjack fish ceviche, cucumber tartar and red onions, cucumber, passion fruit, pomelo condiment

Tartare de boeuf fumé, mousse légère à l'Abondance 25€

Smoked beef tartar, mild abundance cheese mousse

Jardin provençal

(Poivrons rôtis, caviar d'aubergines, légumes du soleil en texture, gaspacho glacé 20€

Garden provençale - roasted pepperbell, eggplant caviar, textured mediterranean vegetables, frozen gaspacho

PLATS / MAIN COURSES :

Ravioles d'haddock, ricotta, basilic et courgettes, émulsion au kombu, 32€

salade de tomates cerise aux algues

Haddock and ricotta filled ravioles with basil and zucchinis, kombu emulsion, cherry tomato salad with algae

Mignon de veau, 1000 feuilles de pommes de terre, mousseline brocolis & noisette, condiment 31€

brocolis & cébette au ponzu, jus brun

Veal filet mignon, multi layered potatoes, hazelnut and broccoli mousseline, broccoli, spring onions and ponzu spice, brown jus

Filet de sandre, fregola sarda au beurre de crevette et cerise, fenouil confit 30€

granola aux graines, crème épaisse au citron noir

Zander filet, fregola sarda with cherry and shrimp butter, fenel confit, granola seeds, dried lime heavy cream

Chou-fleur rôti, yaourt végétal au sésame, oignons rouges caramélisés, purée de pêches 26€

concassé de pistaches, amandes et noisettes

Roasted cauliflower, vegetal yoghurt with sesame, caramelized red onions, peach puree, crushed pistachio, almonds and chestnut

ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX

14€

Plate of cheeses

DESSERTS / DESSERT :

Comme un Tsatsiki 17€

Like a tsatsiki

La carotte s'invite au dessert 18€

The carrots sweet invitation

Vacherin Fraise, Melon et Persil 18€

Strawberry "Vacherin" with honeydew melon and parsley

Chocolat Whisky 19€

Whiskey chocolate "Black label"

MENU ENFANT - Children Menu

22€

PLATS / MAIN COURSES :

Pâtes du moment / Pasta of the day

Ou

Filet de poisson & légumes / Fish Filet & vegetables

Ou

Aiguillettes de poulet & frites / Chicken & French fries

DESSERTS / DESSERT :

Coupe glacée gourmande / Ice cream & sorbets

Ou

Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

Ou

Salade de fruits / Fresh fruits Salad