

MENU SIGNATURE

tous les soirs et le samedi midi

72€

Beau Site menu - available every evening and saturday at lunch

ENTRÉE / STARTER

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

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

PLAT / MAIN COURSE

Ravioles d'haddock, ricotta, basilic et courgettes, émulsion au kombu, salade de tomates cerise aux algues

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

DESSERT / DESSERT

Vacherin Fraise, Melon et Persil

Strawberry "Vacherin" with honeydew melon and parsley

MENU VEGAN

tous les soirs et le samedi midi

59€

Vegan menu - available every evening and saturday lunch / on request upon booking from monday to thursday

ENTRÉE / STARTER

Jardin provençal

Poivrons rôtis, caviar d'aubergines, légumes du soleil en texture, gaspacho glacé
Garden provençale - roasted pepperbell, eggplant caviar, textured mediterranean vegetables, frozen gaspacho

PLAT / MAIN COURSE

Chou-fleur rôti, yaourt végétal au sésame, oignons rouges caramélisés, purée de pêches, concassé de pistaches, amandes et noisettes

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

DESSERT / DESSERT

Comme un tsatsiki

Like a Tsatsiki