



DINER

From 6pm to 8pm, from Monday to Saturday

TO START WITH

Green Asparagus tartare with Macadamia nuts, Crow garlic mayonnaise- 15€

Marinated Sea bream, Kohlrabi, avocado, lime and chips of bread - 17€

Veal tartare, zaatar seasoning, sage, lemon and pistachio - 18€

Burrata, green peas and mint pesto - 19€

TO FOLLOW

Turbot filet, seashell, cabbage and tarragon - 32€

Morels and Asparagus Risotto - 22€

Rack of lamb, confit sweet potato, spring onions sauce - 26€

Red mullet filet, confit fennel, lemon and Safran juice - 28€

Prim beef ribs to share, garden potato, stew sauce - 65€

TO FINISH

Cheese selection - 12€

Raspberry and basil pavlova - 12€

Strawberry and rhubarb shortbread tart - 12€

Chocolate and nuts cream, crispy tuile - 12€

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes

OUR DRINKS

OUR GLASS OF WINE & BOTTLE

	V. 15cl	Btl
Champagne		
Ayala Brut majeur	16€	80€
Billecart Salmon - Brut Réserve	18€	90€
Delamotte Blanc de Blanc	23€	115€
Billecart Salmon - Brut Rosé	27€	90€
Ayala Rosé Majeur		100€
Laurent Perrier ultra brut		150€
Laurent Perrier Nature Blanc de Blancs		175€
Rosé wine		
AOP Côtes de Provence « Chateau la Martinette » 2019	8€	40€
Coteaux d'Aix « Rosé Aix » 2020	9€	45€
White wine		
Bergerie de l'Hortus Blanc - Domaine de l'Hortus - 2018	9€	45€
Chablis - Domaine Cadiou - 2019	10€	50€
Pouilly-Fumé -Château de Tracy - 2019	12€	65€
Château La Martinette « Clos Blanc » 2017	12€	60€
Red wine		
Côtes du Roussillon « Village de Caramany » 2018	10€	50€
Haut Médoc - Château de Lamarque - 2013	12€	60€
Hautes Côtes de Nuits « Vieilles Vignes » O.Jouan - 2017	12€	65€
Côtes de Provence « Château La Martinette » 2015	14€	70€

OUR SOFT AND BEER

Still Water - St Georges	9€
Sparkling Water - Chateldon	8€
Expresso, americano, decaf	4€
Double expresso, Latte, Cappuccino	6€
Coca Cola, limonade, perrier, tonic three cents	6€
Tea & infusions Dammann	6€
Juice Alain Millat (apple, grapes, rapsberry, passion, pineapple, apricot)	8€
Beer La Parisienne (white, blonde & dark)	9€

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes

B



MAISON BREGUET

