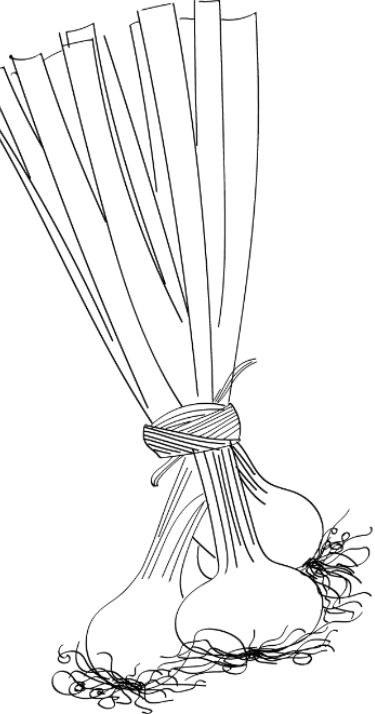




Les Entrées

Croustillants de crevette à la féta et caviar d'aubergine, salade vinaigrée
165 dhs

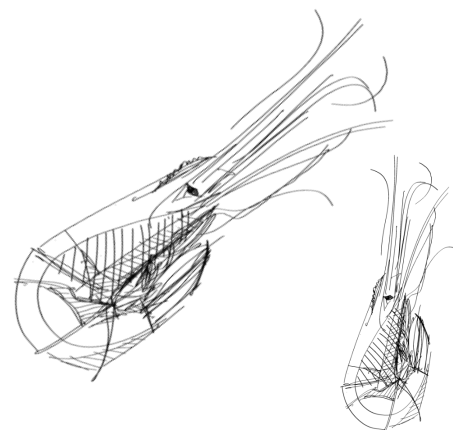
Noix de saint-jacques en carpaccio aux agrumes, vinaigrette de mangue citronnée
190 dhs

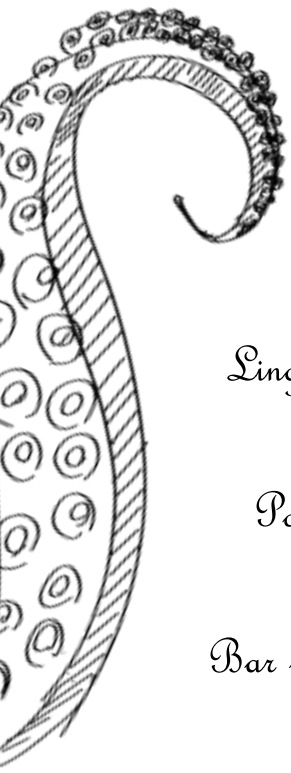
Saumon gravlax, mariné à ma façon, crème citronnée à la ciboulette,
et son macaron au saumon fumé
165 dhs

Chair d'araignée, et son sablé Provençal, crème d'avocat et pickles de légumes
175 dhs

Foie gras mi-cuit au porto et à la fève tonka, pain d'épices moelleux,
chutney de figues aux noix torréfiées
190 dhs

Duo Bresaola et mozzarella moelleuse, salade et pickles de légumes
175 dhs





Les suites

Linguine à la chair d'araignée, jus beurré, herbes fraîches et tomates cerises
210 dhs

Poulpe grillé, au beurre senteur de Provence jus d'agrumes et gingembre
240 dhs

Bar en filet, crème d'estragon, ratatouille Provençale et mousseline de carottes
255 dhs

Saint Pierre poêlé à la crème d'Arenkha, purée et légumes de saison
310 dh

Noix de Saint Jacques snackées, risotto au safran de Taliouine
310 dhs

Tajine méditerranéen de lotte et crevettes, à la bisque de homard et petits légumes
275 dhs

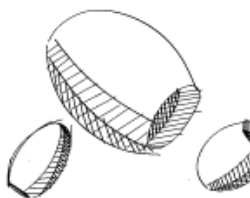
Entrecôte de bœuf sauce au poivre et ses pommes dauphines
245 dhs

Filet de bœuf aux morilles, croustillant de pomme de terre, et oignons frits
290 dhs

Magret de canard, réduction aigre douce aux quatre épices,
purée de pomme de terre et fondant Provençal
285 dhs

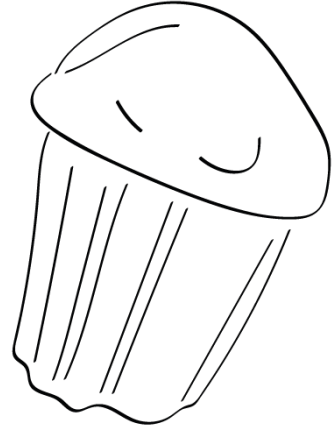
Médailillon de veau cuit en basse température, et ses gnocchis à la crème de truffe
260 dhs

Epaule d'agneau en effilochée, confite aux saveurs d'orient
et son cannelloni croustillant à la pomme de terre
245 dhs



Les douceurs

(Tous les desserts sont réalisés par notre chef pâtissier)



Baba au rhum, le classique à la française
110 dhs

Tartelette crème brûlée au thé Matcha
100 dhs



Moelleux au chocolat blanc et pistache, glace vanille bourbon
110 dhs

Millefeuille revisité chantilly caramel avec sa glace caramel beurre salé
110 dhs



Tarte tatin fine servie avec sa glace vanille bourbon
100 dhs

Trilogie glacée, sélection de glaces et sorbets maison et ses minis macarons
95 dhs

Dacquoise ardéchoise, crème de marron et chantilly
95 dhs

Formule du midi 150 dhs (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) **190 dhs** (Entrée + Plat + Dessert)
Selon les suggestions du chef

