



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose



Tartare de la Mer, selon arrivage
Seafood tartare, depending on availability



Saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
Scottish smoked salmon and accompaniments

Terrine de campagne
Country terrine

Terrine de foie gras maison
Homemade foie gras terrine

Jambon ibérique Pata Negra de Bellota
Pata Negra de Bellota Iberian ham



Salade d'artichauts, rquette & Parmeggiano Reggiano
Artichoke, rucola salad and Parmesan salad



Velouté d'asperges blanches
Cream of white asparagus soup

Salade de poulpe et pomme verte
Octopus and green apple salad

Œufs toqués au caviar Krystal
Eggs topped with Krystal caviar



Duo d'asperges vertes & blanches, œuf poché
A combination of green and white asparagus, with a poached egg



Nos belles Soles d'Atlantique, meunière ou grillée
Our beautiful Atlantic sole, meunière or grilled



Turbot vapeur sauce champagne et caviar, sa purée maison
Steamed turbot with champagne sauce and caviar



Filet de dorade de Méditerranée, sauce vierge et légumes de saison
Mediterranean sea bream fillet, sauce vierge with seasonal vegetables



Pâtes Calamari bianchi & neri, aux langoustines & courgettes trompettes
White and black « Calamari » pasta, With langoustines and trumpet courgettes



Mr Goodfish, bon pour la mer, bon pour vous !
Mr Goodfish – good for the sea, good for you !



Filet de bœuf Charolais, grillé sauce béarnaise ou sauce au poivre vert
Charolais beef fillet, grilled with Béarnaise sauce or green pepper sauce
Coquelet & ses pommes de terre rôtis
Cockerel and roast potatoes
Tartare de veau au couteau, sauce tonnato
Hand-chopped veal tartare with tonnato sauce
Selle d'agneau pané et son riz sauvage de Camargue
Breaded saddle of lamb served with Camargue wild rice



Nos frites fraîches maison
Our fresh homemade chips



Notre purée de pommes de terre maison
Our homemade mashed potatoes



Sauté de légumes de saison
Sautéed seasonal vegetables



Riz sauvage de Camargue
Camargue wild rice



Artichauts sautés à cru
Sautéed raw artichokes



Fromages de nos régions
Cheeses from our regions



Assiette de fruits rouges, & son sorbet fraise infusé à la menthe douce
A plate of red berries, served with a strawberry sorbet infused with mild mint
Baba flambé au rhum, cubain 7 ans d'âge
Rum-flambéed baba, aged 7 years Cuban rum
Mi-cuit au chocolat Guanaja 70%, et sa glace stracciatella
Guanaja 70% chocolate lava cake, served with stracciatella ice cream
Soufflé au Grand Marnier, Glace aux écorces d'oranges confites
Grand Marnier soufflé, ice cream with candied orange peel
Crème brûlée
Crème brûlée
Sorbets et Glaces
Sorbets and ice creams



Végétarien
Vegetarian