


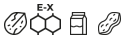
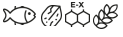


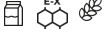


Entrées

- 15 **Oeuf parfait** 
petits pois à la française
morilles, espuma de parmesan 
- 16 **Tomate stracciatella** 
osmose de goyavier, praline cacahuète
huile verte et vinaigre de goyavier 
- 17 **Tartare de thon aux agrumes et tarama**
thon selon la pêche du jour
oeufs de poisson sauvage
kadaïf et amandes grillées, gel de calamansi 
- 18 **Zourite grillé**
*Sup. +3 poichichade et condiments grecs
mayonnaise relevée au combava 
- 21 **Vitello tonnato**
*Sup. +6 Veau cuit en basse température
crème de thon aux condiments méditerranéens
espuma à la truffe 
- 25 **Foie gras mi-cuit**
*Sup. +9 vanille et vieux rhum
chutney d'ananas Victoria
pain aux noix toasté 

 option végétarienne

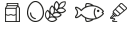
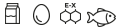
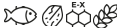



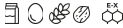
Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente et menu demi pension

Notre liste des allergènes est disponible en page 3

Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire

Plats

- | | | |
|----------------|--|---|
| 26 | <p>Salade César Wood <i>(déjeuner uniquement)</i>
poulet croustillant, sucrine, oeuf mollet, anchois
tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons à l'ail
sauce césar</p> |  |
| 27 | <p>Salade de l'océan <i>(déjeuner uniquement)</i>
Gravlax de thon, camarons snackés en persillade
salade, tomates cerises, croûtons à l'ail
vinaigrette acidulée</p> |  |
| 28 | <p>Tartare de thon aux agrumes et tarama
thon selon la pêche du jour
oeufs de poisson sauvage
kadaïf et amandes grillées, gel de calamansi</p> |  |
| 34
*Sup. +4 | <p>Pêche du moment
fava de pois du cap au safran
réduction de coquillages, edamame
tomates, cébette et citron confit</p> |  |
| 37
*Sup. +7 | <p>Légine vapeur douce
ravioles chou vanille
crèmeux de pommes de terre, basilic
Dashi vanille bergamote</p> |  |
| 32 | <p>Fregula Sarda façon risotto 
rougail tomates combava, pesto verde
feta, pignons de pin
brisures de truffe noire</p> |  |

 option végétarienne

*Supplément sur la formule Journée détente et menu demi pension



**Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire
Notre sélection privilégie une pêche responsable**

35
*Sup. +5

Pluma de porc ibérique

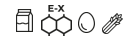
crèmeux de patate douce violette et butternut
Pak choï, granola de pain, graines de courge
sauce tamarin



32

Filet de canard grillé

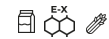
patates douces et kumquat
sauce aux feuilles 4 épices



39
*Sup. +9

Filet de boeuf rôti au beurre noisette

pommes pailles
sauce au poivre de Madagascar



Un accompagnement à choisir :

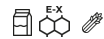
Riz frit
Cassolette de légumes de saison
Salade verte
Frites de patate douce
Gratin du moment

A partager

129
*Sup. +83

Côte de boeuf maturée (pièce de 1 kg environ)

sauce poivre vert et sauce tamarin
à partager : 2 personnes (temps cuisson 45min)
2 accompagnements au choix



LISTES DES ALLERGÈNES :



Origine des viandes : Ecosse, France, Espagne

Origine des poissons : Terres Australes, Madagascar, La Réunion, Maurice

Prix nets TTC en euros – Service compris

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

Desserts

- | | | |
|----------------|---|---|
| 16 | <p>Breizh péi
siphon chocolat noir 70% Criollo
crème au sarrasin, biscuit chocolat
kasha soufflé</p> |  |
| 17
*Sup. +2 | <p>Gousse créole
ganache vanille, mascarpone glacée
praliné amande, sauce chocolat
feuille ti'cannelle</p> |  |
| 15 | <p>Paris - Trois Bassins
choux praliné cacahuète
caramel à la banane
anglaise à la cacahuète</p> |  |
| 15 | <p>Pavlova
Meringue aux agrumes
Confit de fruits exotiques
écume de coco</p> |  |
| 17
*Sup. +2 | <p>Assiette de fromages
sélection du moment affinée
par la Maison Legrain</p> |  |

Prix nets TTC en euros – Service compris

*Supplément sur la formule Journée détente et menu demi pension

Nos plats sont « faits maison », élaborés sur place avec passion.

*Tous nos desserts sont confectionnés à base d'agar agar, susceptibles de contenir des traces de poisson

Merci de partager notre engagement contre le gaspillage alimentaire

