

"LES ARTS"

Les Entrées

<i>Suprême de pigeon, petits pois et kumquats</i>	16.00€
PIGEON SUPREME, GARDEN PEAS, KUMQUAT	
<i>Homard à la fleur de sel, minestrone exotique, écume de coriandre</i>	26.00€
LOBSTER WITH FLEUR DE SEL, EXOTIC MINISTRONE, CORIANDER FOAM	
<i>Céviché de dorade au citron caviar et mangue</i>	15.00€
SEA BREAM CEVICHE WITH LEMON CAVIAR AND MANGO	
<i>Crèmeux de fèves, fromage frais de chèvre à l'huile de sarriette</i>	12.00€
CREAMED BROAD BEANS, GOAT FROMAGE FRAIS WITH WILD THYME OIL	
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé, mais et lard fumé</i>	20.00€
PAN-FRIED ESCALOPE OF DUCK FOIE GRAS, SWEET CORN AND SMOKED BACON	

Les Plats

<i>Dos de cabillaud en croute de basilic, piperade aux olives taggiashes, émulsion piquillos</i>	25.00€
BACK OF COD IN BASIL CRUST, PIPERADE WITH TAGGIASCA OLIVES, PIQUILLOS EMULSION	
<i>Pavé de maigre grillé, fèves et palourdes à l'estragon</i>	24.00€
GRILLED STONE BASS STEAK, BROAD BEANS AND CLAMS WITH TARRAGON	
<i>Magret de canard au balsamique, oignon confit et crème d'avocat</i>	22.00€
DUCK MAGRET WITH BALSAMIC VINEGAR, CONFIT ONION AND AVOCADO CREAM	
<i>Côte de cochon fermier, condiments magret fumé, mousseline de carottes</i>	30.00€
FARMHOUSE PORK CHOP, SMOKED MAGRET CONDIMENTS, CARROT MOUSSELINE	
<i>Selle d'agneau farcie blette et fruits sec poêlée de shiitakes</i>	28.00€
SADDLE OF LAMB STUFFED WITH SWISS CHARD AND DRIED FRUITS, PAN-FRIED SHIITAKE MUSHROOMS	

Les Desserts

<i>Croustillant miel chocolat, glace safran</i>	12.00€
HONEY AND CHOCOLATE CRUNCH, SAFFRON ICE CREAM	
<i>Tartelette framboise, sorbet Yuzu</i>	12.00€
RASPBERRY TARTLET, YUZU SORBET	
<i>Fragola aux fraises des bois-citron maison le nôtre</i>	15.00€
FRAGOLA WITH WILD STRAWBERRIES AND LEMON BY MAISON LENÔTRE	
<i>Cheese cake framboise orange, glace dragée, coulis framboise</i>	15.00€
RASPBERRY AND ORANGE CHEESECAKE, SUGARED ALMOND ICE CREAM, RASPBERRY COULIS	
<i>Café douceur</i>	10.00€
COFFEE AND PASTRY	