

- Sélection de Fromages de Ludovic Bisot, Meilleur Ouvrier Français Fromager 19€  
 Houmous de maïs, huile pimentée, caramel de tomate, pain libanais croustillant 14€  
 Tarama au corail d'oursin "Maison Kaviari" 16€  
 Sélection de Charcuteries Bellota "Maison Casalba" 19€

## FORMULES DU MIDI

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 39€ | Entrée, Plat et Dessert 52€

## HORS SUPPLÉMENTS

## LES ENTRÉES

## Entrée du jour

**Aubergine à la braise, burrata, olives taggiasche**  
*tuile croustillante à l'olive*

**Maquereau à la flamme, carottes en textures**  
*agrumes, sarrasin soufflé, aneth*

**Tartare de bœuf au couteau, souvenir du Vietnam** SUPP +4€  
*Bánh xèo croustillante, huile de piment oiseau, basilic thaï*

**Fricassée de girolles, origan frais, jaune d'oeuf confit**  
*siphon d'une hollandaise à l'origan*

ENTRÉE SEULE 20€ (HORS FORMULE MIDI ET HORS SUPPLÉMENT)

## LES PLATS

## Plat du jour

**Pêche du jour de « petit bateau », suc de cuisson tomate**  
*mini-courgettes farcies végétales*

**Paleron de bœuf laitier aux herbes, bouillon corsé**  
*poireaux crayons grillés, condiment du vert*

**Légumes « Maraîchers » en textures**  
*lentilles Béluga de Seine et Marne cuisinées, condiments acidulés*

**Poulpe à la braise, Coco de Paimpol en textures** SUPP +6€  
*vinaigrette tomate green zebra et jalapeño vert, tomates cerises en fraîcheur*

## À PARTAGER POUR DEUX

## Homard Bleu Breton grillé

*beurre coraillé citron, noisettes et sésame noir, mayo curry vert, cébette et brocoletti à la flammes* 80€ / PERS

PLAT SEUL 34€ (HORS FORMULE MIDI ET HORS SUPPLÉMENT)

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDE D'EXCEPTION

## BARBECUE BIG GREEN EGG

- HORS FORMULE MIDI -

## À PARTAGER POUR DEUX

**Côte de bœuf maturée race « Holstein » minim. 1,2kg** 150€

**Bœuf Wagyu** tarif selon pièce

**Onglet de bœuf "Normand" minim. 180g** 36€

**Puntilla de cochon "Bellota" minim. 180g** 36€

**Magret de canard du Sud-Ouest IGP minim. 180g** 36€

## SAUCE AU CHOIX :

JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE VIN PEDRO XIMÉNEZ, SAUCE AU POIVRE, BÉARNAISE EN SIPHON

## GARNITURE AU CHOIX :

LÉGUMES MARAÎCHERS EN DIFFÉRENTES CUISSONS ET TEXTURES, CONDIMENT ACIDULÉ  
 POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD, AIL NOIR, POUDRE DE LARD FUMÉ  
 CEBETTE ET BROCOLETTI À LA FLAMME, MAYO CURRY VERT, SÉSAME NOIR

## LES DESSERTS

## Brioche Perdue

## À PARTAGER POUR 2

*servie tiède,  
 émulsion au miel d'Acacia*

QUANTITÉ LIMITÉE  
 + 3€/ PERS FORMULE MIDI

26€

**Figues de Solliès rôties**

*sorbet cassis, namelaka  
 vanille*

**Comme un Mont-blanc poire et châtaigne**

*sorbet poire,  
 chantilly onctueuse  
 à la châtaigne*

**Finger chocolat et cacahuètes**

*caramel à la fleur de sel,  
 mousse au chocolat,  
 cacahuètes*

**Dessert du jour**

*suggestion  
 du chef*

DESSERT SEUL 15€ (HORS FORMULE MIDI)

TO SHARE

Selection of Fine Cheese, by Ludovic Bisot, Best Cheesemonger of France 19€

Corn Hummus Spicy Oil, Tomato Caramel, Crispy Lebanese Bread 14€

'Maison Kaviari' Sea urchin tarama blinis 16€

Selection of Bellota Charcuterie 'Maison Casalba' Chorizo, Saucisson, Murcilla 19€

## LUNCH FORMULA

Starter, Main or Main, Desert 39€ | Starter, Main and Desert 52€

EXCLUDED FROM SUPPLEMENTS

## STARTERS

## Special of the day

**Charred Eggplant, Burrata, Taggiasca Olives,**  
*Crispy Olive Tuile*

**Flame-grilled Mackerel, Carrots in various textures,**  
*Citrus, Puffed buckwheat, and Dill*

**Beef tartare, knife-cut, souvenir from Vietnam** SUPP +4€  
*Crispy Bánh xèo, bird's eye chili oil, thai basil*

**Chanterelle Fricassée, Fresh Oregano, Confit Egg Yolk,**  
*Oregano Hollandaise Foam*

STARTER ONLY 20€ (EXCLUDED FROM LUNCH FORMULA AND SUPPLEMENTS)

## MAIN COURSES

## Special of the day

**Daily catch from 'petit bateau' Tomato-Infused Cooking Juices**  
*Vegetable-Stuffed Baby Zucchini*

**Herb-Crusted Dairy Beef Chuck**  
*Rich Broth, Grilled Baby Leeks, Green Condiment*

**Market garden vegetables**  
*Seine-et-Marne Beluga Lentils, Tangy Condiments*

**Charred Octopus, Paimpol Beans in textures,** SUPP +6€  
*Green Zebra Tomato and Jalapeño Vinaigrette, Fresh Cherry Tomatoes*

## TO SHARE FOR TWO

## Grilled Breton Blue Lobster

*Coral Butter with Lemon, Hazelnuts, and Black Sesame, Green Curry Mayo, Flame-Grilled Spring Onions and Broccoletti* 80€ / PERS

MAIN ONLY 34€ (EXCLUDED FROM LUNCH FORMULA AND SUPPLEMENTS)

GRILLED ON THE BIG GREEN EGG

## CHEF 'S SELECTED CUTS GRILLED

## BIG GREEN EGG BARBECUE

- EXCLUDED FROM LUNCH FORMULA -

## TO SHARE FOR TWO

**Dry aged Bone-in « Holstein » Ribeye minim. 1,2kg/42oz** 150€

**Wagyu beef** Market price based on cut and weight

**Butcher's steak (hanger) from 'Normandy' minim. 180g/6,5oz** 36€

**'Bellota' pork puntilla minim. minim. 180g/6,5oz** 36€

**Southwest duck breast minim. minim. 180g/6,5oz** 36€

## CHOICE OF SAUCE:

RICH VEAL JUS, PEDRO XIMÉNEZ WINE VINEGAR, PEPPER SAUCE, TANGY MARIGOLD-BEARNAISE

## CHOICE OF SIDE:

MARKET VEGETABLES IN VARIOUS PREPARATIONS AND TEXTURES  
BABY POTATOES IN DUCK FAT, BLACK GARLIC, SMOKED BACON POWDER  
FLAME-GRILLED SPRING ONIONS AND BROCCOLETTI, GREEN CURRY MAYO, BLACK SESAME

## DESSERTS

## French Toast Brioche

## TO SHARE FOR TWO

*Served Warm,  
Acacia Honey Emulsion*

LIMITED QUANTITY  
+3€/ personne formule midi

26€

## Roasted Solliès Figs

*Blackcurrant Sorbet,  
Vanilla Namelaka*

Mont Blanc-style  
Pear and Chestnut

*Pear Sorbet,  
Smooth Chestnut  
Whipped cream.*

Chocolate and  
Peanut Finger

*Salted Caramel, Chocolate  
Mousse, Peanuts*

Special  
of the day

*suggestion  
of the chef*

DESSERT ONLY 15€ (EXCLUDED FROM LUNCH FORMULA)