



Notre Carte de l'Eté  
(Chef de Cuisine - Patrice Durand)

Déjeuner  
&  
Diner

Eté 2025

## Entrées

Gaspacho de Tomates Cœur de bœuf, Foccacia	19€
Velouté de Pois Verts glacés, Truffe d'été	23€
Beignets de Fleur de Courgette, Sauce Herbes et Mayonnaise Agrumes	23€
Gyoza de Poulet, Herbettes	21€
Sando BLT version Japonaise, Sauce Shichimi	23€
Vitello Tonnato, Câpres et Parmesan	26€
Homard snacké aux piments Limo Amarillo, Mangue, Coriandre, pain BAO	28€
Ceviche de Dorade et Gambas, Leche, AJI Limo, coriandre Thai	24€
Émietté de Tourteau, Avocat, Croquant Sarrasin	27€
Effeuillé maison de Thon cuit au naturel, Tomates Arc en ciel, Olives Kalamata	23€
Tiradito de Yellowtail au jalapeño	26€

## Pasta

Rigatoni Alla Norma	26€
Linguine Pepperoni, Poivrons et Tomates	26€
Chitarra Epinard Ricotta	27€
Spaghettoni Homard, Gambas, Mérrou	36€

## Poissons et Viandes (Origine Europe et USA)

Turbot Alla Milanese, Asperges Grillés, Piquillos	39€
Poulpe à la plancha façon Nikkei, Barigoule de Légumes d'été	34€
Aller-retour de Thon Rouge, Sucrine à la plancha, Condiment Daikon et Riz sauté	36€
Dorade Entière Rôtie pour deux, Ratatouille Provençale	72€
Chateaubriand de Mérrou, Caponata d'Aubergines	36€
César Blizzard 1963	34€
Tartare de Bœuf au couteau « smoked & spicy », Frites, Salade	34€
Paleron de Veau, Carpaccio de Tomates, Chimichurri & Salade d'herbettes	34€
Demi-Volaille Fermière rôtie au citron confit, Grenailles au Romarin	36€
Tataki de Canard, Salsa Tomates Avocats, Légumes Ginger	35€
Cœur d'Entrecôte Française (300gr), Jeunes Pousses d'Épinards, Béarnaise	38€

## Uniquement le Soir

Tartiflette	34€
<i>Un Gros Gratin Dauphinois crémeux légèrement relevé avec Lardons et Oignons rissolés sur lequel fond un Reblochon Fermier accompagné d'une salade</i>	

Fondue Savoyarde, Moitié-moitié (min. 2 pers)	35€ par pers
<i>Notre fondue est accompagnée d'une salade</i>	

*Lomo de Bœuf Séché 15€*

## Desserts le midi

Buffet de Desserts 17€

## Desserts le soir

Tartelette Pêche et Thym 14€

Chocolat Haïti 66%, Cacahuètes et Griottes 14€

Carpaccio de Fraise, Gel acidulé 15€

Citron, Miel & Sésame, 14€

Fondant au Chocolat, Glace Vanille, 14€

Assiette de Mangues fraiche ou Ananas 15€

Assortiment de Mochis glacés (4 pièces) 14€

Vanille

Thé Matcha

Yuzu

Mangue-Passion

Sakura

## Crèmes Glacées, Sorbets

4€ le parfum

*Nous préparons chaque jour,  
Selon des Méthodes Traditionnelles,  
Des Crèmes Glacées Onctueuses et des Sorbets  
Fruités.*

### Crèmes Glacées

Vanille

Chocolat Noir

Noisettes

Café

Pistache

Caramel Beurre salé

### Sorbets

Fraise

Pêche

Coco

Mangue

Framboise

Citron

Myrtille

Griotte