

# Menu du moment

## Pour Commencer : 21 €

L'Artichaut / Saint Pierre & Huile de Noisette / Consommé Végétal

The Artichoke / John Dory & Hazelnut Oil / Vegetal Consommé

Ou

Les Asperges du Printemps / Lapin & Foie Gras / Espuma Vin Jaune

The Spring Asparagus / Rabbit & Foie Gras / Yellow Wine Espuma

## Pour Continuer : 29 €

Le Chou Farci / Cuisse de Pintade Confite & Œuf Mollet / Bouillon de Porc

The Stuffed Cabbage / Candied Guinea Fowl Leg & Soft-Boiled Egg / Pork Stock

Ou

La Truite / Fenouil & Ail de Ours / Vierge Noix

The Trout / Fennel & Wild Garlic / Walnut Vierge Sauce

## Par Gourmandise : 14 €

La Tropézienne / Vanille & Fleur d'Oranger / Sorbet Framboise

The Tropézienne cake / Vanilla & Orange Blossom / Raspberry Sorbet

Ou

La Tarte / Pistache & Chocolat / Sorbet Mûre

The Tart / Pistachio & Chocolate / Blackberry Sorbet

Entrée et Plat	42,00 €
Plat et Dessert	39,00 €
Entrée, Plat et Dessert	49,00 €