

## LE RESTAURANT

---

Notre carte a été pensée et réalisée par Frédéric Pesenti & sa brigade.

*“ À travers cette carte, je souhaite partager en exclusivité avec vous une expérience gourmande et raffinée,  
avec des saveurs authentiques au goût du jour et des saisons.*

*Le respect que j’ai pour vous-même et pour mon métier m’amène à travailler des produits frais,  
en respectant la matière première...*

*Une carte variée qui, je l’espère, saura vous surprendre et vous séduire.”*

---

Frédéric Pesenti

🍴 TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON ».

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

ALL OUR DISHES ARE HOME MADE AND COOKED FROM RAW PRODUCTS.

CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE. MENU ALLERGENS AVAILABLE.

## ENTRÉES

---

Salade coeur de boeuf élevées en pleine terre, Juste à l'huile d'olives & burrata des Pouilles au basilic du jardin.	En Entrée 11.00€ En Plat 18.00€
Tartare de thon ou de saumon & avocat, Marinade minute au citron et huile d'olive vierge.	En Entrée 14.00€ En Plat 24.00€
Carpaccio de boeuf au citron vert, Copeaux de parmesan & roquette.	En Entrée 14.00€ En Plat 24.00€
Salade César au suprême de poulet jaune Label Rouge.	En Entrée 14.00€ En Plat 24.00€
Poêlé de noix de saint jacques aux betteraves & espuma de noisettes.	En Entrée 16.00€ En Plat 26.00€
Dentelle de melon charentais au jambon noir de Bigorre & gelée de Porto.	19.00€
Pata Negra BELLOTA de la maison Blazquez, affinage 36 mois.	Les 100gr 28.00€
6 Huîtres Gillardeau N°3 (Selon arrivage).	24.00€
Caviar Oscietre.	Les 30gr 70.00€
Caviar Kaviari.	Les 15gr 45.00€
<i>Entrée végétarienne à la demande...</i>	

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.  
Nous vous remercions de votre compréhension.*

## POISSONS

---

Dos de saumon rôti sur lit de tombée d'épinards, Béarnaise au jus de viande & pommes pailles.	22.00€
Marmite de rascasse en soupe de roche au pastis, Petits légumes du marché & croûtons de rouille.	28.00€
Croustillant de dorade royale, En déclinaison de fenouille & pesto.	31.00€
Sôle meunière de ligne, Purée de pommes de terre truffée.	<i>La pièce de 500gr</i> 40.00€

*Plat végétarien à la demande...*

## VIANDES

---

Suprême de pintade farcie à l'estragon,  
Ravioles artichauts & sauce Henri IV. 22.00€

Tagliata de Magret de canard à l'italienne  
au balsamic & Patates douces. 26.00€

Bavette de boeuf black Angus,  
Crumble d'échalottes et boeuf séché. 26.00€

Carré d'agneau en crôte d'olives Taggiasche,  
Caviar d'aubergines & pommes Pont-Neuf. 30.00€

Onglet de veau, 29.00€  
Sauce morilles, pommes Darphin & carottes nouvelles

Filet de boeuf\*. La pièce de 220gr 35.00€

Côte de Boeuf pour 2 personnes\*. La pièce de 1'200gr 80.00€

*Plat végétarien à la demande..*

**\* ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :**

Pommes frites maison  
Purée de pomme de terre  
Légumes de saison  
Poêlée de champignons  
Mesclun de salade

*Pour tout accompagnement supplémentaire 6,00€*

**\* SAUCES AU CHOIX :**

Poivre Kampot  
Béarnaise

## FROMAGES

---

**Chariot de fromages fermiers & affinés.** 16.00€  
**L'Épicerie des terroirs.**

## DESSERTS

faits maison par notre pâtissier

---

**Coupe glacée Colonel, vodka & glace citron.** 10.00€

**Nage de fruits rouges, sorbet framboise.** 10.00€

**Parfait glacé au Grand Marnier.** 12.00€

**Tarte au chocolat guanaja, espuma à l'arabica.** 14.00€

**Carré de framboises & chantilly de chocolat blanc.** 14.00€

**Café Gourmand.** 14.00€

**Cocktail Maison Gourmand.** 16.00€