

# MENU DU CHEF

## PRINTEMPS ÉTÉ 2025 | CHEF'S MENU

### SPRING SUMMER 2025



---


Menu du Chef | Chef's Menu :  
51.50€ TTC/personne (included VAT/person)

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Plateau de fromage, Dessert  
- Eaux Minérales - Thé ou Café | Starter - Fish, meat or vegetarian main course -  
Cheese platter, Dessert - Mineral water - Tea or Coffee

Vin de Pays | Local wine 7.20€ TTC/pers. (included VAT/person) ou/or Vin AOC |  
AOC wine 9.50€ TTC/pers. (included VAT/person)

---

## ENTRÉES | STARTERS

 Coeur de poireaux en vinaigrette et jaune d'oeuf pané | Leek hearts in vinaigrette  
with breaded egg

Carpaccio de boeuf et Mozzarella burratina, bouquet de roquette | Beef carpaccio  
with Mozzarella burratina and rocket

Chair de tourteau et chou fleur en salade, tuile noire végétale | Crabmeat and cauli-  
flower salad with black vegetable tuile

## PLATS | MAINS

### Poissons | Fish

Thon rouge grillé, écrasé de pommes de terre vitelotte et légumes primeurs | Grilled red tuna, mashed potatoes and seasonal vegetables

Filet de bar, tian de légumes et riz rouge de Camargue | Sea bass fillet, "tian" style vegetables and Camargue red rice

### Viandes | Meats

Faux filet d'agneau rôti, polenta crémeuse et légumes printaniers | Roasted lamb, creamy polenta and spring vegetables

Filet de caille rôti, pomme Anna et jeunes légumes confits | Roasted quail, apple and pickled baby vegetables

### Plats végétariens | Vegetarian

Tomate farcie végétarienne, coulis de tomates et légumes poêlés | Vegetarian stuffed tomato, tomato coulis and pan-fried vegetables

## DESSERTS | DESSERTS

Palet breton, crème vanille, abricot et caramel au rhum | French biscuit, vanilla cream, apricot and rum caramel

Oeuf à la neige, crème anglaise au basilic et mangue fraîche | Floating island (egg), cream with basil and fresh mango

Tarte citron déstructurée | Deconstructed lemon tart