

# La Carte

Un exemple des mets proposés par nos Chefs Mathias Bettinger & Agustin Ontivero

## ENTRÉES

Asperges vertes et blanches 20  
*Petits pois, œufs pochés, crème de parmesan*

Escargots de St Rémy de Provence 20  
*Espuma d'ail et persil*

Ceviche de daurade royale 24  
*Leche de tigre, avocat, pickles d'oignon rouge*

Langoustines saisies 26  
*Artichauts, coulis aux épinards*

\*\*\*

## MER & TERRE

Tataki de thon rouge de méditerranée 40  
*Asperges blanches, courgette bio*

Filets de sole meunière 44  
*Artichauts, olives noires, basilic, tomate confite*

Carré de porc noir de Bigorre 40  
*Millefeuille de pommes de terre, petit-pois*

Pièce de veau rôtie au miel et romarin 40  
*Tortellini aux shiitakés*

## VÉGÉTARIENS & PATES

Risotto aux asperges et petits pois 24

\*\*\*

## FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Monique Mayer 16  
*Confitures artisanales, fruits secs*

\*\*\*

## DOUCEURS MAISON

Tarte fine aux pommes caramélisées 14  
*Glace caramel salé maison*

Soufflé au citron, spéculos et framboise 14  
*Sorbet mangue maison*

Tarte tiède au chocolat 70% 14  
*Sorbet fruits rouges maison*