



**MENU « BISTROT » – 45 €**

*Menu 3 plats • 3-course*

**FORMULE « PLAT + DESSERT » – 29 €**

*Menu 2 plats • 2-course menu*

Menus servis tous les jours sauf dimanche et jours fériés  
*Menus served every day except Sundays & bank holidays*

6 huîtres Fine de Claire Marennes Oléron n°2  
*Oysters* 16 €

Sardines à la plancha, riquette, tomates confites  
*Sardine, arugula salad, sun-dried tomatoes* 19 €

Carpaccio d'espardon, vinaigrette aux fruits rouges,  
pickes d'oignons rouges  
*Swordfish carpaccio, red fruits dressing, red onion pickles* 22 €



Troffie au pesto, tomates confites, copeaux de parmesan  
*Troffie with pesto sauce, sun-dried tomatoes, parmesan shaving* 22 €

Bavette grillée, échalotes confites, légumes de saison  
*Beef, candied shallots and seasonal vegetables* 26 €

Dos de saumon grillé aux légumes de saison  
*Salmon with seasonal vegetables* 24 €



Pâtisserie du jour – *Pastry of the day* 10 €

Prix nets en € - Certains plats peuvent contenir des produits allergènes. Merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.

Bœuf Irlande, France et USA, agneau France

Net prices in € - Some dishes might contain allergens. Please ask confirmation to our Maître d'hôtel. Beef from France, Ireland and USA, Lamb from France