



Menu Héb  Gourmet

Entrée, plat, dessert 35 
Starter, main dish, dessert

Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu

Entrées végétariennes Vegetarian starters

Choux-fleurs, mousseline caramelis e, multicolore croquante
Cauliflower, caramelized mousseline, crunchy colors

Piperade, juste relev e au cumin
Sweet peppers slightly seasoned with cumin

Plats Main dishes

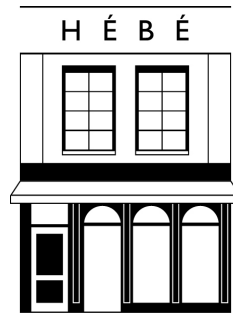
Rascasse, champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade
Scorpionfish, mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate

Canette, filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues, estragon
Duck, roasted fillet, sweet-and-sour sauce, walnut-sized potatoes, figs, tarragon

Desserts

Salade de fruits frais de saison, sirop hibiscus
Fresh and seasonal fruits, hibiscus sauce

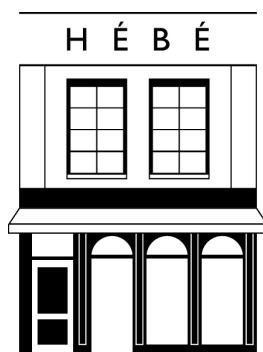
Fromage blanc, r glisse, moelleux chocolat, fruits d'automne au vin rouge
Soft white cheese, licorice, chocolate moelleux, autumn fruits in red wine sauce



The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu
Our dishes can be shared

		Price
Starters		
Piperade <i>vegetarian</i>	sweet peppers slightly seasoned with cumin	9
Cauliflower <i>vegetarian</i>	caramelized mousseline, crunchy colors	10
Quinoa <i>vegetarian</i>	like a tabbouleh, cucumber, celery, mint, pomegranate	10
Swordfish	as a tartar with pomelos	16
Main dishes		
Clams and razor shells	cooking jus, piquillos, pickled radish, parsley sauce	16
Turbot	pumpkin mousseline with sweet spices, baby carrots Vichy style	19
Seabass	orange confit fennel, soft onions, lemony eggplant caviar	18
Scorpionfish	mushrooms with squid ink, crunchy vinaigrette, pomegranate	16
Sole	vinegared shiitake mushrooms, cherry tomatoes, sorrel	19
Tuna	roasted leeks, marinated daikon turnips, caramel of spices	18
Veal	tuberous-rooted chervil, mustard jus	18
Beef	tartar with a twist back from Beirut	16
Duck	roasted fillet, sweet-and-sour sauce, walnut-sized potatoes, figs, tarragon	17
Sides	<i>walnut-sized potatoes or pumpkin puree</i>	7
Desserts and cheese		
Comté aged 40 months <i>Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>	grapes chutney, arugula	11
Cherry plums	baked in a clafoutis, orange caramel, vanilla ice cream	10
Rice pudding	crumble, citrus fruits, redcurrant	10
Soft white cheese	licorice, chocolate moelleux, autumn fruits in red wine sauce	10
Fruit salad	fresh and seasonal fruits, hibiscus sauce	7
Tasting menu for two	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	84
Vegetarian menu	2 vegetarian dishes + 1 side + 1 dessert	32

The list of allergens is available upon request
Prices are in euros and include all taxes and service charge



Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**
Plats bistro-nomiques à partager ou pas

		Prix TTC
<u>Entrées</u>		
Piperade végétarien	juste relevée au cumin	9
Choux-fleurs végétarien	mousseline caramélisée, multicolore croquante	10
Quinoa végétarien	comme un taboulé, concombre, céleri, menthe, grenade	10
Espadon	en tartare et pomelos	16
<u>Plats</u>		
Palourdes et couteaux	jus de cuisson, piquillos, pickles de radis, persillade	16
Turbot	mousseline de potimarron aux épices douces, jeunes carottes façon Vichy	19
Bar	fenouil confit à l'orange, oignons tendres, caviar d'aubergines citronné	18
Rascasse	champignons à l'encre de seiche, vinaigrette croquante, grenade	16
Sole	shiitakés au vinaigre, tomates cerise, oseille	19
Thon	poireaux grillés, navets daïkon marinés, caramel d'épices	18
Veau	cerfeuil tubéreux, jus moutarde	18
Bœuf	tartare retour de Beyrouth	16
Canette	filet rôti en aigre-doux, pommes grenaille, figues, estragon	17
Accompagnement	<i>pommes grenaille ou purée de potimarron</i>	7
<u>Desserts et fromage</u>		
Comté 40 mois	chutney de raisins, roquette	11
<i>Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>		
Quetsches	en clafoutis, caramel d'orange, crème glacée à la vanille	10
Riz au lait	crumble, agrumes, groseille	10
Fromage blanc	réglisse, moelleux chocolat, fruits d'automne au vin rouge	10
Salade de fruits	frais de saison, sirop hibiscus	7
Menu dégustation pour 2	2 entrées + 3 plats + 1 dessert ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	84
Menu végétarien	2 entrées végétariennes + 1 accompagnement + 1 dessert	32

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs
Prix en euros TTC/service compris