



## NOS MENUS

<b>Menu Déjeuner</b> <i>Hors jours fériés et vacances scolaires</i>	68 €
<b>Menu Saveur</b> – En trois temps avec entrée, plat et dessert au choix <i>Disponible uniquement au déjeuner</i>	88 €
<b>Menu Découverte</b> – En cinq temps avec le choix du plat uniquement	128 €
<b>Menu Signature</b> – En sept temps	148 €
 <b>Accords mets et vins</b>	
<i>Accord Saveur - en 3 verres</i>	55 €
<i>Accord Découverte - en 4 verres</i>	95 €
<i>Accord Signature - en 6 verres</i>	120 €

---

Du lundi au vendredi  
de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30

Tél.: 01.45.01.72.97

Le restaurant ferme ses portes à 16h pour le service déjeuner et à minuit pour le service du dîner.

*Prix net TTC, service compris*



## MENU SIGNATURE

*Mezzés revisités...*

### **Entrées**

Asperges vertes et blanches, tapenade d'olives vertes, kashkaval aux épices de soujouk  
Black falafel à l'anguille fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini

### **Plats**

Filet de Bar sauvage, petits pois, morilles, sarriette et carvi  
Agneau de lait des Pyrénées, cardamome fumée, romarin et aubergine

### **Fromage**

Chenklich glacé, Ossau-Iraty, pain brioché, condiment figue aux épices

### **Desserts**

Mini Knafeh au sulguni, orange confite, crémeux miel de thym, espuma Achta au lait Ribot  
Fraise des bois et rhubarbe façon baklava, pistache torréfiée, fleur d'oranger

*Mignardises...*

---

## SÉLECTION DU SOMMELIER

<b>Champagnes</b>	Christophe Mignon Adn de foudre Blanc de Blancs Brut Nature 2016 AOC Champagne Grand Cru 7 Crus Domaine Agrapart Brut Paul Leredde Cuvée Rosé Brut
<b>Vins blancs</b>	AOC Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 2018 AOC Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches Château de Beauregard 2018
<b>Vins rouges</b>	IGP Pays de l'Hérault Pur Domaine Pierre Vaisse 2019 AOC Corbières La Madone Domaine Calmel & Joseph 2016
<b>Vin rosé</b>	AOC Côtes-de-Provence Grande Cuvée Château des Sarrins 2022