

## ENTREES / STARTERS

- **Salade César façon L'Hirondelle, volaille et bacon croustillants** 29 €  
**Sauce aux anchois et Roquefort**  
*Caesar salad, grilled sliced chicken breast and bacon*  
*Anchovies and Roquefort sauce*
  
- **Tomates de toutes les couleurs, mozzarella Burrata à la truffe** 28 €  
**Pistou aux herbes du jardin**  
*Assortment of tomatoes, "Buratta" mozzarella with truffle*  
*Pesto sauce with herbs from garden*
  
- **Fines feuilles de saumon fumé Bio d'Irlande** 35 €  
● **Crème aigrelette à la ciboulette**  
*Irish organic smoked salmon,*  
*Aigrelette sauce with chive*
  
- **Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36 €  
*Raw vegetables basket with its three flavours*
  
- **Jambon de Parme et gondoles de melon Charentais rafraichi** 28 €  
*Parma raw ham and fresh sliced melon*
  
- **Caviar Oscietre Royal 20 gr, petite pomme et blinis** 95 €  
*"Oscietre" caviar Royal 20 gr with apple and blinis*

## PATES / PASTA

- **Risotto moelleux aux cèpes** 32 €  
*Soft risotto with boletus*
  
- Gnocchi de pommes de terre et ricotta**  
**Crémé de courgettes Niçoises** 25 €  
*Potatoes gnocchi with ricotta, creamy of zucchini*
  
- **Linguine aux crevettes sautées de Méditerranée** 32 €  
*Linguine with Mediterranean shrimps*

## PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS DISHES

- **Soupe de légumes façon minestrone au pistou** 26 €  
● *Vegetables soup "Minestrone"*
  
- **Duo de céréales et légumineuses, tofu laqué** 28 €  
● *Organic quinoa, cereals and vegetables with lacquered tofu*

● **SANS GLUTEN / GLUTEN FREE**  
● **GREEN DETOX / GREEN DETOX**  
● **PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING**

## POISSONS/ FISHES

- **Pavé de cabillaud doré**
- **Primeur de légumes au citron vert et curcuma** 41 €  
*Sautéed cod, season vegetables with lime and turmeric*
  
- **Filet de loup sauté, confit de légumes**
- **Sauce végétalisée à la chlorophylle** 49 €  
*Sea bass fillet with candied vegetables*  
*Vegetables sauce with chlorophyll*
  
- **Tataki de saumon Bio d'Irlande aux épices douces**
- Purée d'asukis et petits légumes** 34 €  
*Irish organic salmon tataki with sweet spices*  
*Mashed red beans and vegetables*

## VIANDES / MEATS

- Emincé de filet de bœuf à la plancha** 49 €  
**Roquette aux olives tomates jus au "balsa"**  
*Sliced fillet of beef "à la plancha"*  
*Rocket salad with tomatoes and olives*
  
- Poitrine de volaille à la grille, jus réduit au citron de Menton** 36 €  
**Parmentière à la marjolaine, oignons tropéa au vinaigre pommes**  
*Grilled Chicken breast, lemon juice reduced*  
*Mashed potatoes with marjoram, red onions with apple vinegar*
  
- Carré d'agneau rôti frotté à la sarriette**
- Jus parfumé et quelques légumes du moment farcis** 43 €  
*Roasted rack of lamb with sarriette*  
*Flavoured juice with stuffed vegetables*

## DESSERTS/ DESSERTS

- **Mousseline de mangue fraîche et chocolat** 17 €  
*Fresh mango and chocolate mousse*
  
- Poire pochée à la framboise et crème glacée au praliné** 17 €  
*Poached pear with raspberry, pralin ice cream*
  
- Fraicheur de fruits rouges en robe chocolatée**
- Sorbet aux fraises et senteur de basilic** 19 €  
*Reds fruits enrobed with chocolate*  
*Strawberries sherbet with basil*
  
- **Fruits frais du moment, coulis fruits rouges** 22 €  
● *Seasonal fresh fruits, red fruit sauce*