

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 à la truffe d'Italie "Aestivum"** 32 €
Soft risotto with "Aestivum" truffle from Italia

- 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*