



# La CARTE

## ENTRÉES STARTERS

Ravioles de langoustines, bouillon parfumé — **15€**  
Langoustine ravioli, broth

Crèmeux de brebis de la Ferme de Pibou,  
condiment sucré-salé et crème de laitue — **11€**  
Creamy sheep's cheese from Ferme de Pibou,  
sweet and savory condiment, and lettuce cream

Poireaux fondants au pecorino, poutargue râpée  
et vinaigrette citron-basilic — **12€**  
Tender leeks with pecorino cheese, grated bottarga,  
and lemon-basil vinaigrette

Velouté de légumes de saison en textures — **10€**  
Seasonal vegetable soup with different textures

## PLATS MAIN COURSES

Omble Chevalier, gnocchi de pomme de terre  
au citron confit, espuma crèmeux — **24€**  
Arctic char, potato gnocchi with candied lemon,  
creamy espuma

Épaule d'agneau confite, crèmeux de polenta,  
légumes de saison et jus au thym — **26€**  
Braised lamb shoulder in red wine, creamy polenta,  
seasonal vegetables, and thyme juice

Risotto lié aux Saint-Jacques — **32€**  
Risotto with scallops

Filet mignon de veau cuit à basse température,  
déclinaison de betteraves, jus corsé — **26€**  
Veal tenderloin cooked at low temperature,  
beetroot variations, full-bodied sauce

Cannelloni au bœuf, sauce mornay tomate — **25€**  
Beef cannelloni with tomato mornay sauce

## À PARTAGER TO SHARE

Côte de bœuf Black Meadow  
maturée 30 jours, sauce chimichurri,  
pommes de terre grenaille — **119€ pour deux**  
30-day aged Black Meadow ribeye steak,  
chimichurri sauce and baby potatoes

## FROMAGE & DESSERTS

### CHEESE & DESSERTS

Parmesan 12 mois et gorgonzola à la cuillère — **10€**  
Parmesan and gorgonzola

Tiramisu signature Maison Soyeuse — **9€**  
Maison Soyeuse signature tiramisu

Crèmeux de mascarpone aux myrtilles, chocolat — **12€**  
Blueberry mascarpone cream with chocolate

Sbrisianola de poire, jeu de textures — **11€**  
Pear Sbrisianola

# Le MENU

## AU DÉJEUNER LUNCHTIME

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**  
Starter + Main or Main + dessert

Entrée + Plat + Dessert — **32€**  
Starter + Main + dessert

## LES VINS WINE SELECTION

Découvrez aussi notre livre de cave.  
Also ask for our wine menu

### LES VINS BLANCS WHITE WINES

Domaine Botter « Lupo Meraviglia Uno Di Uno  
Vermentino » - Puglia — **30€**

Château Les Oliviers de Salettes  
Vin de France — **36€**  
Au verre — **6€**

Mas d'Espanet « Eolienne » IGP Cévennes — **45€**  
Au verre — **8€**

Domaine Delaporte « Silex » - AOP Sancerre — **55€**

### LES VINS ROUGES RED WINES

Domaine Fantini « Saragat Monica »  
Monica Di Sardegna — **32€**

Domaine Villard « L'Appel des sereines » IGP Collines  
Rhodaniennes — **40€**  
Au verre — **6€**

Domaine de la Blaque – AOP Pierrevet — **45€**  
Au verre — **8€**

Mas du Chêne « Pinot Glou-Glou » IGP du Gard — **50€**

### LES VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Domaine du Paternel - AOP Côtes de Provence — **40€**  
Au verre — **6€**

Roc d'Anglade - VDP Gard — **60€**

### LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Joseph Perrier « Cuvée Royale »  
Blanc de Blancs — **90€**  
La coupe — **15€**

Joseph Perrier « Cuvée Royale Rosé » — **95€**  
La coupe — **16€**

Diamas Prosecco Extra Dry - Prosecco — **55€**  
La coupe — **10€**