



La CARTE

ENTRÉES STARTERS

Ravioles de langoustines, bouillon parfumé — **18€**
Langoustine ravioli, broth

Crèmeux de brebis de la Ferme de Pibou,
condiment sucré-salé et crème de laitue — **12€**
Creamy sheep's cheese from Ferme de Pibou,
sweet and savory condiment, and lettuce cream

Carpaccio de betterave et son tartare à la coriandre,
truite fumée — **12€**
Beetroot carpaccio with coriander tartare and smoked trout

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 — **26€**
Arctic char, potato gnocchi with candied lemon,
creamy espuma

Épaule d'agneau confite, crèmeux de polenta,
légumes de saison et jus au thym — **29€**
Braised lamb shoulder in red wine, creamy polenta,
seasonal vegetables, and thyme juice

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

Magret de canard du Sud-Ouest, panais rôti,
jus corsé — **27€**
South-western duck breast, roasted parsnips, full-bodied gravy

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 — **12€**
Maison Soyeuse signature tiramisu

Tartelette au chocolat, orange et mandarine — **10€**
Chocolate, orange and mandarin tartlet

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

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€**

Domaine Gayda « Figure Libre » IGP Pays d'Oc — **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 Hortus « Le loup dans la bergerie » - IGP
Hérault — **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€**