



La CARTE

ENTRÉES STARTERS

Langoustines nacrées à la flamme, condiment de choux rouge aux framboises et bouillon corsé — **18€**
Flame-seared langoustines, red cabbage condiment and raspberry, and rich shellfish broth

Textures de tomate, crème de mozzarella di latte et pesto de basilic maison — **13€**
Tomato textures, mozzarella di latte cream and homemade basil pesto

Gaspacho de concombre et kiwi, citron vert et pointe de piment d'Espelette — **12€**
Cucumber and kiwi gazpacho with lime and a hint of Espelette pepper

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

PLATS MAIN COURSES

Pêche du moment et mousseline de brocolis et coulis herbacé et citronné — **26€**
Fresh catch of the day and broccoli puree e mousseline and a lemony herb sauce

Épaule de veau confite, crèmeux de polenta, légumes de saison et jus au thym — **29€**
Braised veal shoulder in red wine, creamy polenta, seasonal vegetables, and thyme jus

Ballotine de pintade farcie, déclinaison de maïs, jus réduit — **27€**
Stuffed guinea fowl ballotine, corn textures, reduced jus
Suggestion du chef
Chef's Recommendation

À PARTAGER TO SHARE

Côte de bœuf Black Meadow
maturée 30 jours, sauce chimichurri,
pommes de terre grenaille
1,3kg à 1,5kg — **139€ pour deux**
30-day aged Black Meadow ribeye steak,
chimichurri sauce and baby potatoes

FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Selection de fromages du pays — **10€**
Selection of regional cheeses

Tiramisu signature Maison Soyeuse — **12€**
Maison Soyeuse signature tiramisu

Crèmeux de chocolat blanc et textures de fraises — **12€**
White chocolate crèmeux, strawberry textures

Autour de la pêche et du mélèze — **11€**
Inspired by a peach and local pin

Le MENU

MENU DU JOUR AU DÉJEUNER

DAILY SPECIAL 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 — **7€**

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 — **7€**

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 — **7€**

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€**