

## "LES ARTS"

### *Les Entrées\**

<i>Gambas roties, petit pois, émulsion fumée</i>	18.00€
Pan-fried prawns, garden peas, smoked emulsion	
<i>Œuf mollet, asperges vertes, crème Parmesan, écume morille</i>	20.00€
Soft-boiled egg, green asparagus, Parmesan cream, morel foam	
<i>Céviché de Dorade aux zestes de citron, framboise et estagon</i>	22.00€
Sea bream ceviche with lemon zest, raspberry and tarragon	
<i>Gaspacho de betterave, Chèvre frais</i>	22.00€
Beetroot gazpacho, fresh goat cheese	

### *Les Plats\**

<i>Magret de Canard au cassis, confit d'oignons et pleurotes</i>	22.00€
Duck magret with blackcurrant, confit onions and oyster mushrooms	
<i>Filet de Rascasse, piperade aux taggiasches, émulsion d'une Bouillabaisse</i>	20.00€
Fillet of scorpionfish, pipérade with Taggiasca olives and bouillabaisse emulsion	
<i>Mignon de Porc, mousseline de carottes, jus magret fumé</i>	24.00€
Fillet of pork, carrot mousseline, smoked magret jus	
<i>Rouget en matelote de petits légumes</i>	22.00€
Red mullet matelote with tiny vegetables	

### *Les Desserts\**

<i>Entremets cassis-vanille de la maison Lenôtre</i>	15.00€
Blackcurrant and vanilla entremets by La Maison Lenôtre	
<i>Tartelette fraise-violette</i>	15.00€
Strawberry and violet tartlet	
<i>Ananas confit, framboises, chantilly yaourt</i>	15.00€
Confit pineapple, raspberries, Chantilly-whipped yogurt	
<i>Moelleux chocolat, marmelade rhubarbe, coulis lait d'amande</i>	15.00€
Soft chocolate dessert, rhubarb purée, almond milk coulis	
<i>Café douceur</i>	10.00€
Coffee with mini desserts	

*\*La liste des allergènes est disponible sur simple demande à notre personnel de service*