



LE RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION

Mise en bouche · Entrée au choix
Plat au choix · Fromage · Dessert au choix

49€

MENU TRADITION

Mise en bouche · Deux entrées
Plat au choix · Fromage · Dessert au choix

55€

MISE EN BOUCHE

Soupe froide de pastèque,
tartare de feta & pignons

Roustide à la truffe d'été
et fleur de sel

PREMIÈRE ENTRÉE

Aguachile de thon cru
au leche de tigre

Pickles d'oignons rouges,
framboises & coriandre

DEUXIÈME ENTRÉE

Salmorejo de tomates de saison,
croûtons à l'ail

Tartare de tomates relevé
au piment d'Espelette &
espuma de basilic

PLATS *au choix*

Filet de rouget juste saisi à l'huile d'olive
Légumes du primeur, soupe de poissons
de roches liés à la rouille

Épaule d'agneau confite,
jus aux épices, caponata de légumes d'été

Filet de volaille en croûte
Purée de pommes de terre aux truffes,
jus de suc réduit

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe
affiné par nos soins

DESSERTS *au choix*

Dans sa tradition le Baba au Rhum des Îles,
crème diplomate

Royal chocolat / praliné de la maison OLTRA,
crème anglaise au beurre de cacahuètes

Panna cotta aux abricots & romarin

Par les chefs **David Archinard & Olivier Leyder** · Août 2026

Jusqu'au 05/09 inclus