

HORAIRES D'OUVERTURE

Service du midi - Mardi au vendredi de 12:00 à 13:30

Rooftop - 18:30 à 22:30

Service du soir - Mardi au jeudi de 19:00 à 21:00

Du 22 août au 31 octobre 2026 inclus, notre restaurant sera fermé chaque week-end (vendredi soir, samedi et dimanche midis et soirs) en raison de la privatisation de notre établissement pour l'accueil de mariages.

LE MENU DU DÉJEUNER

entrée + plat ou plat + dessert - 24€ ● entrée + plat + dessert - 29€

Entrées

ESCALOPE DE FOIE GRAS MI-CUIT AU POIVRE LONG, TATIN DE POMME CONFITE À L'ESPELETTE, POIRE WILLIAM RÔTI AU MIEL
OU

VELOUTÉ FROID DE POIS MARAÎCHER RELEVÉ AU PAPRIKA FUMÉ, DOS DE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE VIERGE, CONDIMENT GRAVLAX DE TRUITE DES PYRÉNÉES

Plats

FISH'N TRUITE DE LAU BALAGNAS COM'UNE PAËLLA, PURÉE DE PATATE DOUCE À LA VANILLE GOUSSE, ÉMULSION À LA COURGETTE ET POINTE DE MOUTARDE
OU

LE FILET DE CANETTE RÔTI AU FOUR, SAUCE CIVET À LA FIGUE, CONCHIGLIE FARCI AUX CHAMPIGNONS ET SOUFFLÉ DE CAROTTE AUX HERBES

Desserts

TARTE AU CITRON REVISITÉE, CRÈMEUX YUZU, PRALINÉ SÉSAME NOIX, MERINGUE CROUSTILLANTE
OU

MOELLEUX PISTACHE DE SICILE, CRÈME FLEUR D'ORANGER ET FRUITS FRAIS, CRUMBLE CROUSTILLANT

Semaines du 05 octobre au 18 octobre 2026