

Marc Dach vous propose au dîner

ENTRÉES

Vichyssoise Froide aux Pointes d'Asperges et Févettes Crostini à la Truffe d'Été et Fleur de Sel	32 €
Caviar d'Aubergines Grillées, Filets de Rouget au Basilic Coulis de Tomates, Gressins au Parmesan	46 €
Foie Gras de Canard Marbré d'un Sirop de Porto Chutney de Fruits Rouges Cuisinés, Pain Grillé aux Figs et Amandes	39 €
Daurade Crue, Marmelade de Pamplemousse et Poudre de Réglisse Artichaut, Radis, Avocat, Fenouil et Quinoa	41 €
Gambas Sauvages Pochées au Bouillon Épicé et Herbes Thai Légumes Croquants et Nouilles	40 €
Caviar Petrossian Daurenki "Tsar Imperial" en Boite (les 50g) Toasts de Pain de Mie aux Céréales et Citron	160 €

POISSONS SELON ARRIVAGE

Loup de Pleine Mer Rôti, Marinière de Palourdes au Pistou et Persil Beurre d'Échalote, Riz Vénééré, Tomates Cerises Confites et Roquette	64 €
Turbot en Tronçon "Grillé", Croquettes de Crabe, Jus au Curcuma et Coriandre Légumes Racines Cuits Vapeur Parfumés de Combava	66 €
Homard Bleu des Côtes Bretonnes Décortiqué, Coulis de Crustacés à l'Estragon Champignons Frais selon la Cueillette et Panisses Dorées	68 €

VIANDES DE NOS RÉGIONS FRANÇAISES

Suprême de Volaille de Bresse "Mairet" Rôti, Sauce à la Truffe Tuber Aestivum Moelleux d'Épinards, Jeunes Carottes Étuvées au Cerfeuil	59 €
Selle et Panoufle d'Agneau Confites à la Sarriette Jus aux Olives des Baux de Provence et Poivron Rouge Tian de Légumes Niçois et Socca	51 €
Filet de Bœuf "Limousin" Poêlé, Sauce Lie de Vin et Tomates Séchées Girolles Sautées, Cœur d'Artichaut Étuvé et Courgette Frit	67 €
SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET D'AILLEURS	24 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte.

DOUCEURS

Trilogie de Crème Brûlée "Basilic, Menthe et Verveine" Fruits de Saison et Macarons	28 €
Moelleux au Chocolat Noir "Grand Cru" Sauce Cacao Glace à la Pistache (10 mn d'attente)	24 €
Soufflé Chaud aux Framboises, Coulis de Fruits Rouges Sorbet au Fromage Blanc (20 mn d'attente)	24 €

"Afin d'éviter toute attente, nous vous conseillons
de choisir votre dessert en début de repas"

MENU GOURMAND



Nous vous accueillons tous les jours de 19h30 à 22 heures