



Menu Découverte à 70 €

BRANDADE, EN SORTIE DE PLAGE « FINGER FOOD »

Churros de Morue & Pomme de Terre, Confit d'Échalote comme un Nutella
Codfish churros, Potato, Shallot confit like a Nutella

« DORMEUR À L'HONNEUR » VERSION YIN & YANG

Tourteau au fromage frais « Marjolaït », Œuf mollet croustillant, Velouté de Papaye verte
Coco & Onctuosité de Pince & Curry rouge
Crab with fresh cheese, Crispy soft-boiled egg, Green papaya velouté / coconut & Red curry

MARIAGE MONOCHROME ENTRE « DUCKY DUCK » & LE SOLEIL

Magret de Canard à la cuisson du Chef, Carotte, Abricot & Curcuma,
Panais rôtis à la graisse de canard
Duck breast cooked by the Chef, Carrot, Apricot & Turmeric, Roasted Parsnips in duck fat

« SÉ ANTI DOUSÈ ! »

Souvenir d'Enfance
Childhood memory

« APPLE » - MOI « TAMARIN »

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéria



Menu Inspiration à 90 €

BRANDADE, EN SORTIE DE PLAGE « FINGER FOOD »

Churros de Morue & Pomme de Terre, Confit d'Échalote comme un Nutella
Codfish churros, Potato, Shallot confit like a Nutella

PINEAPPLE AU CENTRE D'UN TERRE / MER

Qwehli légèrement nacrée, Escalope de Foie Gras poêlée, Ananas « An pliziè Mannyè »
Red Pepper, Vinaigrette Exotique, Tuiles Croustillantes
*Qwehli slightly pearly, Pan-fried escalope of foie gras, Pineapple, Red Pepper,
Exotic dressing, Crispy Tiles*

« DORMEUR À L'HONNEUR » VERSION YIN & YANG

Tourteau au fromage frais « Marjolait », Œuf mollet croustillant, Velouté de Papaye verte
Coco & Onctuosité de Pince & Curry rouge
Crab with fresh cheese, Crispy soft-boiled egg, Green papaya velouté / coconut & Red curry

« LANGOUSTE & POTAGER OUBLIÉ »

Médallions fumés de Langouste de la baie, Crème de Navet au beurre noisette,
Bok Choy & Légèreté d'Estragon
*Smoked medallions of lobster from the bay, Turnip cream with hazelnut butter
Bok Choy & Tarragon*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« SÉ ANTI DOUSÈ ! »

Souvenir d'Enfance
Childhood memory

« APPLE » - MOI « TAMARIN »

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzèa

Le Zandoli

Menu Plaisir à 115 €

BRANDADE, EN SORTIE DE PLAGE « FINGER FOOD »

Churros de Morue & Pomme de Terre, Confit d'Échalote comme un Nutella
Codfish churros, Potato, Shallot confit like a Nutella

« DORMEUR À L'HONNEUR » VERSION YIN & YANG

Tourteau au fromage frais « Marjolait », Œuf mollet croustillant, Velouté de Papaye verte
Coco & Onctuosité de Pince & Curry rouge, Caviar
*Crab with fresh cheese, Crispy soft-boiled egg, Green papaya velouté
Coconut & Red curry & Caviar*

PINEAPPLE AU CENTRE D'UN TERRE / MER

Qwehli légèrement nacrée, Escalope de Foie Gras poêlée, Ananas « An pliziè Mannyè »
Red Pepper, Vinaigrette Exotique, Tuiles Croustillantes
*Qwehli slightly pearly, Pan-fried escalope of foie gras, Pineapple, Red Pepper,
Exotic dressing, Crispy Tiles*

« LANGOUSTE & POTAGER OUBLIÉ »

Médallions fumés de Langouste de la baie, Crème de Navet au beurre noisette,
Bok Choy & Légèreté d'Estragon
*Smoked medallions of lobster from the bay, Turnip cream with hazelnut butter
Bok Choy & Tarragon*

MARIAGE MONOCHROME ENTRE « DUCKY DUCK » & LE SOLEIL

Magret de Canard à la cuisson du Chef, Carotte, Abricot & Curcuma,
Panais rôtis à la graisse de canard
Duck breast cooked by the Chef, Carrot, Apricot & Turmeric, Roasted Parsnips in duck fat

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« SÉ ANTI DOUSÈ ! »

Souvenir d'Enfance
Childhood memory

« APPLE » - MOI « TAMARIN »

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzèa