

Nos tapas

- Mini poivrons multicolores	7
- Tempura de crevettes x4	8
- Samoussa de légumes x4	9
- Planche de jambon Gran Réserve de Batallé Duroc 18 mois	18

Nos entrées

- Crémeux de petit pois, émulsion foie gras et crispy de speck	12
- Tartare de dorade, passion et yuzu	14
- Gravlax de saumon, espuma aux agrumes, œufs de saumon et perles de yuzu	14
- Burrata, gaspacho de tomates ananas et condiments poivrons	15



Menu enfant

Aiguillettes de poulet croustillantes et frites
Boule de glace Smarties chamallow

Nos plats

- Salade fraîcheur Petite Playa (melon, mangue, feta, tomates cerises et jambon Duroc) 18
- Filet de bar sauce vierge, purée de pomme de terre, tian de légumes 26
- Noix de Saint-Jacques, risotto safrané et jus de moules crémé 27
- Suprême de volaille label rouge sauce foie gras et pomme anna 24
- Tataki de bœuf et sa mousseline pomme de terre au wasabi 27
- Côte de bœuf individuelle (500G), sauce poivre et frites 33

Nos desserts

- Duo de ganache et mousse chocolat, éclats de noisettes 10
- Soupe de framboise, glace à la violette et sucre pétillant 11
- Baba au rhum, glace coco et caramel beurre salé 12
- Pavlova aux fruits exotiques 11
- Coupe colonel (Glace citron vert et vodka) 11



Tarifs nets, service compris
Liste des allergènes disponible sur demande