

LA CARTE


La passion du produit, l'exigence du geste. Bienvenue à la table du Chef Felipe da Silva.

Passionate about produce, exacting in technique. Welcome to the world of Chef Felipe da Silva.

ENTRÉES STARTERS


Tomates anciennes et stracciatella crémeuse, basilic frais, huile verte et zeste de citron vert - 14 € 
Tomatoes & Creamy Stracciatella, fresh basil, green herb oil, and lime zest


Tataki de pastèque, sésame torréfié, feta et condiment au poivron rouge - 12€ 
Watermelon Tataki, toasted sesame seeds, feta cheese, and red bell pepper condiment

Gaspacho de concombre, pomme Granny Smith et gingembre, crème montée au yuzu - 14€ 
Cucumber, Granny Smith Apple & Ginger Gazpacho, whipped yuzu cream


PLATS MAIN COURSES


Pêche du jour, courgette rôtie au thym et vierge de kiwi - 30€ 
Catch of the Day, roasted zucchini with thyme and kiwi virgin sauce

Risotto crémeux aux petits pois, copeaux de parmesan et panko croustillant au paprika fumé - 24€ 
Creamy Pea Risotto, parmesan shavings and crispy smoked paprika panko

Suprême de volaille, déclinaison d'aubergines indiennes et jus réduit de volaille épicé - 28€ 
Chicken Supreme: Indian-style eggplant variation and spiced rich chicken jus

DESSERTS DESSERTS

Tarte au citron déstructurée, meringue légère et zestes parfumés- 12€ 
Deconstructed Lemon Tart, light meringue and fragrant zest

Mousse au chocolat revisitée, glace à la noisette - 12€ 
Chocolate Mousse, hazelnut ice cream

Salade de fruits rouges tout en fraîcheur, crémeux vanille - 14€ 
Refreshing Red Berry Salad, vanilla cream

Tous nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.
Tous nos poissons proviennent d'une pêche responsable et raisonnée. L'équipe restauration met un point d'honneur à revaloriser l'ensemble des déchets alimentaires.
Merci d'informer l'équipe de vos allergies alimentaires. Prix en euros, taxes et services inclus.

All our fruits and vegetables are grown using sustainable farming practices. All our meats are sourced from animals born, raised, slaughtered, and cut in France.
All our fish are caught using responsible and sustainable fishing practices. Our catering team makes it a point of honor to repurpose all food waste.
Please inform the team of any food allergies you may have. Prices are in euros, including taxes and service charges.

 sans gluten - gluten free  végétarien - vegetarian



CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF FELIPE DA SILVA