

Carte Déjeuner

LUNCH MENU

Pour commencer...

To start...

La salade « Izumi » / «Izumi» salad - 29€

Jeunes pousses d'épinards vinaigrette parmesan miso et truffe aux gambas Black Tiger
Young spinach shoots with a miso vinaigrette, parmesan and truffle with Black Tiger prawns

Le thon / The tuna - 22€ / 34€

Tartare de thon, mayonnaise légèrement épicée et avocat
Tuna tartare, spicy mayonnaise and avocado

Pour continuer...

To continue...

Le bœuf Héritage / The Heritage beef - 26€

Tartare de bœuf au couteau, servi avec pommes frites ou salade verte
Heritage beef tartare, served with French fries or a green salad

La volaille / The Chicken - 38€

En cuisson douce farcie aux morilles, nappée d'une sauce suprême,
composition de légumes
*Slowly cooked stuffed with morel mushrooms, a supreme cream
and mushroom sauce, seasonal vegetables*

L'épeautre de Haute-Provence / The Spelt from Haute-Provence - 28€

Cuit en risotto aux légumes, parmesan et citron confit
Spelt grain cooked like a risotto with Parmesan, vegetables and confit lemon

Les accompagnements...

Side dishes...

Salade verte, vinaigrette / *Green salad, vinaigrette* - 8€

Cookpot de légumes de saison / *Mixed seasonal vegetables* - 9€

Pomme purée onctueuse / *Creamy mashed potatoes* - 9€

Pommes frites / *French fries* - 9€

Pour finir en douceur...

To finish on a sweet note...

Le mi-cuit / *The Lava Cake* - 14€

Au chocolat blanc et pistache, sorbet framboise
With white chocolate and pistachio, raspberry sorbet

Fruits givrés : fruit de la passion ou citron - 14€
Frozen fruit : passion fruit or lemon

Assortiment de glaces et sorbets / *Assortment of ice creams and sorbets*

Glaces : vanille, chocolat, noisette, café
Ice creams: vanilla, chocolate, hazelnut, coffee

Sorbets : mandarine, framboise, noix de coco, mangue, citron
Sorbets : tangerine, raspberry, coconut, mango, lemon

4€ - 1 boule / 1 scoop
8€ - 2 boules / 2 scoops
12€ - 3 boules / 3 scoops