



## MENU DEGUSTATION SELECTIONNÉ PAR NOTRE CHEF

« Une expérience épicurienne »


**Menu en 4 services pour l'ensemble de la table** 99  
4 courses menu for the whole table

**Accord mets et vins** 49  
Wine pairing

## NOS ENTRÉES

Starters

**Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles, coriandre et mangue acidulée** 32  
Seabass tartare with lemon cream, pickled radishes, coriander, and tangy mango

 **Soupe froide de petits pois à la verveine, espuma de chèvre de Verbier, fraîcheur de cosse** 24  
Cold green pea soup with Verbier goat cheese espuma, freshness of pea pods

 **Fraicheur de Burrata stracciatella, carpaccio de tomate, melon, pastèque, pistache torréfiée et sorbet aux herbes** 26  
Freshness of burrata stracciatella, tomato carpaccio, melon, watermelon, roasted pistachio and herb sorbet



## NOS PLATS

### Main Dishes

-  **Tomate au barbecue, aubergine laquée au praliné maison, tartare de tomate Green zebra, thym citron, beurre blanc au gingembre** **46**  
Barbecued tomato, eggplant glazed with homemade praline, Green zebra tomato tartare, lemon thyme and ginger white butter
- Poulpe grillé, courgette au achard de légumes, crémeux de poivron piquillo fumé, sauce satay** **55**  
Grilled octopus, zucchini with "achard" vegetable pickle, creamy smoked piquillo peppers, satay sauce
- Filet de bœuf de la ferme Minder, petits pois, chanterelle au beurre tandoori, polenta croustillante et sauce Diable** **60**  
Beef fillet from Minder farm, green peas and chanterelle with tandoori butter, polenta and Diable sauce
- Pour deux personnes, Pêche du jour, racines de fenouil et niçoise de légumes, sauce satay** **125**  
For two people, fishing of the day, fennel roots and vegetable ratatouille



## NOS DESSERTS

The desserts

- Fraises marinées au basilic pourpre, citron noir loumi, sorbet citron huile d'olive** 18  
Strawberries marinated with purple basil, black loumi lemon, lemon sorbet and olive oil
- Abricots rotis au miel vanillé, givré de framboise et mousse de fromage blanc** 18  
Roasted apricots with vanilla honey, raspberry frosting and fromage blanc mousse
- Moelleux au chocolat 70%, glace à la vanille de Tahiti, crème anglaise fumée** 18  
Soft chocolate cake 70%, Tahitian vanilla ice cream, smoked english custard sauce
- Fromage de Chèvre de la laiterie de Verbier, Figues de Solliès et noix** 15  
Goat cheese from the Verbier dairy, figs and walnuts