

Carte bien-être & anti-inflammatoire

Menu complet 86€

Entrées

Langoustine 27€

Pochée dans son bouillon

Réduction de carottes fanes, gingembre et graines de chia

*Riche en antioxydants et Omega 3 végétaux,
aide à réduire le stress et soutient la santé cardiovasculaire*

Tataki de thon 26€

Sauce de mangue et fraises des bois, courgette croquante

*Source d'Omega 3 et de polyphénols naturels,
cette entrée contribue à la santé du cœur et bon fonctionnement du cerveau*

Plats

Pavé de saumon 42€

Cuit en façon «cá kho» au curcuma

Condiment de tamarin, fenouil braisé et légumes de soleil

*Alliance d'Omega 3 et de curcuma aux vertus anti inflammatoires,
ce plat favorise la santé cardiovasculaire et articulaire*

Poulet fermier 44€

Cuit en croute aux graines de lin

Girolles, quinoa et poivrons confits aux herbes du jardin

Jus de gingembre et citron

*Apport en Omega 3 végétaux et antioxydants naturels,
ce plat contribue à l'équilibre inflammatoire et au bien-être général*

Desserts

Jardin secret 21€

Granité citron menthe, framboise en texture, pistaches torréfiées

*Concentré d'antioxydants issus des fruits rouges et pistaches,
il aide à protéger les cellules du vieillissement prématuré*

Soleil levant 21€

Abricot rôti, Streusel amande curcuma, sorbet abricot

*Riche en antioxydants avec l'abricot, l'amande et le curcuma,
ce dessert soutient les défenses naturelles de l'organisme*

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011)
Dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets en Euros

Well-being & anti-inflammatory Menu

Complete Menu 86€

Starters

Langoustine €27

Poached in its broth

Baby carrot reduction, ginger, and chia seeds

*Rich in antioxidants and plant-based Omega-3s,
helps reduce stress and supports cardiovascular health*

Tuna tataki €26

Mango sauce, wild strawberries, and crispy zucchini

*Source of Omega-3s and natural polyphenols,
this starter contributes to heart health and supports optimal brain function*

Main courses

Salmon filet €42

Cooked "cá kho" style with turmeric

Tamarind condiment, braised fennel, and Mediterranean vegetables

*A combination of Omega-3s and turmeric with anti-inflammatory properties,
this course promotes cardiovascular and joint health*

Free-range chicken €44

Cooked in a flaxseed crust

Chanterelles, quinoa, and herb-roasted peppers from the garden

Ginger and lemon dressing

*Providing plant-based Omega-3s and natural antioxidants,
this dish contributes to inflammatory balance and overall well-being*

Desserts

Secret garden €21

Lemon and mint granita, raspberry textures, toasted pistachios

*A concentrate of antioxidants from red berries and pistachios,
helping to protect cells against premature aging*

Rising sun €21

Roasted apricot, almond and turmeric streusel, apricot sorbet

*Rich in antioxidants from apricot, almond, and turmeric,
this dessert supports the body's natural defenses*

Our recipes may contain major allergens (EU Regulation 1169/2011).

A list of these allergens is available upon request.

All our meat is sourced from Europe. Net prices in euros.

Carte des gourmets

Entrée

Artichauts 26€

Émulsion de bagnat cauda, parmesan et roquette

Plat

Filet de bœuf Charolais 48€

Jus au thym du jardin,
Girolles, asperges sauvages et pomme Anna à la truffe d'été

Risotto au parmesan 39€ 
Petits pois frais et champignons

Dessert

Plateau de Fromages affinés des Bories 22€

Nuage de chocolat 22€

Glace Bailey's, biscuit et espuma chocolat, tuile grué cacao

Gourmets Menu

Starter


Artichoke 26€

Bagna Cauda sauce, parmesan, arugula salad

Main

Charolais Beef filet 48€

*Thyme juice from the garden,
Chanterelles, wild asparagus, Anna potatoes with summer truffle*

Parmesan risotto 39€ 
Green peas and mushrooms

Dessert

Selection of aged cheeses from Les Bories 22€

Chocolate heaven 22€

Bailey's ice cream, chocolate biscuit and espuma, chocolate tuile

Sélection végétarienne / *Vegetarian choice* 

Tous les mets sont sans gluten sauf le Poulet fermier /
All dishes are gluten-free except for the Free-Range Chicken

