



LE PARCOURS  
DES SENS





BIEN ÊTRE & GRILL

## ENTRÉES BIEN-ÊTRE

### Salade de betteraves marinées aux herbes fraîches

Fromage frais du pays, roquette, noix, réduction de balsamique

80

### Purity bowl

Salade de pousse d'épinards, quinoa, poires, avocat, grenade, baies rouges concassées, pignons de pin et vinaigrette acidulée au vinaigre de pommes & curcuma

90

### Khoriatiki

Salade grecque à base de sucrose & espadon grillé au thym

120

### Tartare de thon rouge à la grecque

Feta, anchois, olive noires & jus de citron méditerranéen

130

### Burrata signature

& son eau de tomate au basilic

130

### Velouté de Potiron

Cèpes sautés en persillade et copeaux de parmesan

130

## GRILLED & HEALTHY

### POISSONS

Seiche grillée en persillade et piment doux Pomme de terre vapeur parfumée au safran	140
Steak de thon grillé Marinade à l'orientale	160
Dos de turbo grillé aux amandes Terrine d'aubergines au pesto de roquette	170
Steak d'espadon grillé Mariné au cumin, au paprika et à la coriandre	170
Daurade sauvage en entier grillée Farcie au fenouil, citron et aneth	190
Bar sauvage en entier grillé Sauce vierge façon basque et piment d'espelette	190
Crevettes tigrées grillées À l'huile de citron et ail aux éclats de feta et thym	190

### VIANDES

Poitrine de volaille grillée aux herbes de provence & son coulis de poivrons rouges braisés	150
Filet d'agneau grillé en croûte d'herbes fraîches Jus au thym	220
Entrecôte charolaise maturée grillée Asperges rôties au citron confit maison	280
Chateaubriand rôti pour deux Sauce Choron	350

BIEN ÊTRE & GRILL

## GARNITURES DE SAISON

Brocoli grillé aux amandes

Tombée d'épinards sautés

Aux échalotes confites à l'huile d'olive BIO

Légumes de méditerranée grillés

Aux herbes provençales

Sauté de champignons des bois en persillade

Mousseline de pomme de terre

Parfumée au basilic

Tomates et oignons confits à la marocaine

Cuits à la braise et parfumés au thym

Courgettes farcies en longueur

Aux petits légumes d'été et son coulis de petits pois à la menthe

## DESSERTS

# HEALTHY & GOURMANDS

Traditionnelle Pavlova

Aux fruits rouges

Verrine exotique

& son granité glacé menthe-citron

Vacherin agrumes

& fromage 0% au miel du pays

Macaron à la framboise

Ganache montée à la pistache

Compotée de mangue infusée au basilic

& crème légère à la vanille



