

Carte

ENTRÉES / STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, CONFITURE D'OLIVES TAGGIASCHE, PAIN FRUITS SECS TOASTÉ 22€
Homemade duck foie gras terrine, Taggiasca olive jam, toasted dried fruit bread

RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD CANADIEN, CÉLERI, CITRON CONFIT ET PIMENT FUMÉ, JUS DE TÊTE CORSÉ 25€
open canadian lobster ravioli, celery, preserved lemon and smoked chili, rich lobster head jus

BETTERAVE ROUGE CROQUANTE, BURRATA CRÉMEUSE, PESTO BASILIC AUX NOIX 15€
Crisp red beetroot, creamy burrata, basil pesto with walnuts

TARTARE DE THON IKEJIME ET CREVETTES, MARINADE PONZU, COULIS MANGUE-PASSION, CHIPS DE RIZ 19€
Ikejime tuna and shrimp tartare, ponzu marinade, mango-passion fruit coulis, rice crisps

AUBERGINE CONFITE ET GRILLÉE, RICOTTA ACIDULÉE, FIGUE FRAÎCHE, NOISETTES TORRÉFIÉES, ANETH 14€
Slow-cooked and grilled eggplant, tangy ricotta, fresh fig, toasted hazelnuts, dill

FINE TRANCHE DE JAMBON IBERICO CEBO DE CAMPO, PAIN À L'AIL ET HUILE VIERGE, TOMATE RÔTIE AU MIEL, SUCRINE, VINAIGRETTE SÈSAME 24€
Thin slice of iberico ham cebo de campo, garlic bread and virgin olive oil, roasted tomato with honey, baby gem lettuce, sesame vinaigrette

PLATS / MAIN DISHES

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TARTUFATA, SAUCE FOIE GRAS 29€
The signature oven-roasted spring chicken, mashed potatoes with truffle mix, foie gras sauce

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, TOMBÉE D'ÉPINARDS, CHOU-FLEUR RÔTI, CRÈME DE CORAIL PARFUMÉE À LA CITRONNELLE 33€
Seared scallops, wilted spinach, roasted cauliflower, lemongrass-scented coral cream

CŒUR DE FILET DE BŒUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, FIGUE RÔTIE, ÉCHALOTE CONFITE, JUS CORSÉ AU PORTO 39€
Beef tenderloin, potato mousseline, roasted fig, confit shallot, Porto jus

DOS DE CABILLAUD NACRÉ, COQUES DÉCORTIQUÉES, FONDUE DE POIREAUX ET FENOUIL AU COMBAVA, CRÈME DE ROQUETTE 28€
Pearlescent cod loin, shelled cockles, leek and fennel fondue with combava, rocket cream

RIBS DE COCHON BRAISÉS MARINÉS AU SOJA ET MIEL, RIZ PARFUMÉ AU GINGEMBRE 32€
Braised pork ribs, marinated in soy sauce and honey, thai ginger-scented rice

GYOZA DE LÉGUMES JUSTE CARAMELISÉ, JULIENNE DE LÉGUMES, MAYONNAISE YUZU 22€
Vegetable gyoza... just caramelized, julienned vegetables, yuzu mayonnaise.

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ, LÉGUMES DU MOMENT SAUTÉS À L'AIL NOIR, CRÈME DE MAÏS, SAUCE VIERGE ACIDULÉE 31€
Grilled octopus tentacle, seasonal vegetables sautéed with black garlic, sweet corn cream, tangy vierge sauce

PLATS À PARTAGER / TO SHARE

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 7H SERVI À LA CUILLE, GRATIN DAUPHINOIS, JUS DE MARINADE. (POUR 2 PERSONNES) 81€
Lamb shoulder cooked 7H, with a spoon, gratin dauphinois, marinade juice, (for 2 people)

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, BRIE, BANON, NAPOLÉON, TÊTE DE MOINE, CONFITURE DE GRIOTTE, NOIX, FOCACCIA TOASTÉE 17€
Selection of aged cheeses: brie, banon, napoléon, tête de moine, sour cherry jam, walnuts, toasted focaccia

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE 12€
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu 65€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, CONFITURE D'OLIVES TAGGIASCHE, PAIN FRUITS SECS TOASTÉ
Homemade duck foie gras terrine, Taggiasca olive jam, toasted dried fruit bread

OU

RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD CANADIEN, CÉLERI, CITRON CONFIT ET PIMENT FUMÉ, JUS DE TÊTE CORSÉ
open canadian lobster ravioli, celery, preserved lemon and smoked chili, rich lobster head jus

OU

TARTARE DE THON IKEJIME ET CREVETTES, MARINADE PONZU, COULIS MANGUE-PASSION, CHIPS DE RIZ
Ikejime tuna and shrimp tartare, ponzu marinade, mango-passion fruit coulis, rice crisps

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ, LÉGUMES DU MOMENT SAUTÉS À L'AIL NOIR, CRÈME DE MAÏS, SAUCE VIERGE ACIDULÉE
Grilled octopus tentacle, seasonal vegetables sautéed with black garlic, sweet corn cream, tangy vierge sauce

OU

RIBS DE COCHON BRAISÉS MARINÉS AU SOJA ET MIEL, RIZ PARFUMÉ AU GINGEMBRE
Braised pork ribs, marinated in soy sauce and honey, thai ginger-scented rice

OU

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TARTUFATA, SAUCE FOIE GRAS
The signature oven-roasted spring chicken, mashed potatoes with truffle mix, foie gras sauce

DEMI SAINT-MARCELLIN, SUCRINE ET FOCACCIA
Half Saint-Marcellin cheese, baby gem lettuce and focaccia

OU

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu enfant 19€ Kid Menu

SIROP AU CHOIX
choice of syrup

POISSON DU MOMENT, MOUSSELINE DE POMME TERRE
fish of the moment, mashed potatoes

OU

FILET DE BŒUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT
beef filet (100G), mashed potatoes, reduce juice

MOELLEUX AU CHOCOLAT
chocolate cake

