

L'Eden

Les Entrées

Lasagne de homard bleu, 65 €
Aux cèpes de saison.

Salade d'artichauts à crus, 25 €
Tomates, olives roquette et brésaola

Foie gras confit sel et poivre, 35 €
Chutney au poire et coing, toasts de campagne grillés.

Le gamberoni revisité, 48 €
Comme un avocat aux crevettes.

Soupe au pistou, 32 €
Filets de rouget de roches croustillant.

En-K de caviar 65€
15g de caviar osciètre accompagné de blinis et crème aigrette, un verre de vodka glacé.

Ravioles de foie gras de canard, 42€
Mousseline d'artichauts, un espouma aux truffes de Bourgogne.

Nos plats chauds de l'Automne.

Homard bleu et gambas 65€
Linguine liées d'une bisque.

Risotto aux truffes de saison 70 €

Notre grosse sole meunière, 60 €
Petits légumes en cocotte.

La pêche du jour version bouillabaisse. 60 €
Légumes, rouille et croutons.

Loup au fenouil en croûte de sel, 125 €
Légumes du sud en gratin. (2 convives)

Aïoli de morue tradition **42 €**

Epaule d'agneau du limousin, **95 €**
Confite longuement aux épices de la médina,
Semoule d'orge et petits légumes. (2 convives)

Filet de bœuf de Bavière **75 €**
Grillé, fondue d'échalotes au vin rouge, gratin de macaronis.

Tendron de veau, **60 €**
Caramélisé au miel de truffe et épices douces, polenta et
champignons de saison.

Les Desserts

Assiette de fromages du jour. **18 €**

Noir intense chèvre d'or **18 €**

Assiette de fruits rouges et son sorbet **17 €**

Crumble de saison aux poires, pommes,
quenelle de glace vanille **17€**

Millefeuille aux 3 chocolats **18 €**

Macaron aux fruits rouges et son sorbet **17 €**