

**Menu déjeuner** 38€  
**Du mardi au samedi midi**  
-Amuse-bouche Entrée, plat, dessert, madeleine de la ruche Grise  
(Sauf jour férié)

**Découverte** 59€  
-Une découverte de notre univers en 4 services  
Midi et soir  
Accord mets et vins 32€

**Émotion** 69€  
-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services  
Midi et soir  
Accord mets et vins 41€

**Le Grand Menu** 98€  
-Notre grand menu pour découvrir la cuisine du chef en 7 services  
Uniquement le soir et dimanche  
Accord mets et vins 5 verres 48€

**Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table**  
**Allergies & intolérances**

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

**-Menu Carte 80€**

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.



## **Pour faire Plaisir**

Tartelette avocat melon d'eau

Miso gelée de crevettes grises

Madeleine au miel de la Ruche Grise

## **Le Grand Menu**

Tomates Françaises en deux services

- Boule tomate coulis au gingembre salade d'herbes
- Focaccia vinaigrette de tomate

Courgette fleur de notre jardin Farcie au crustacé, jus acidulé de coques

Homard de nos côtes, betterave mure 2025, émulsion de homard

Le haddock JCD Raviole grasse poivre Timur, poudre de peau

Côte de veau d'Axuria Française rôtie, légèrement fumée au bois de coco, jus très corsé

Craquant de chèvre de Canaples, gel de citron

Framboise, sabayon vanilla

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten, mais pas pour celles souffrant d'intolérance au lactose ni pour les végétaliens.

## To Delight

Watermelon & Avocado Tartlet  
Grey Shrimp Miso Jelly  
Honey Madeleine with Honey from *La Ruche Grise*

---

## The Grand Tasting Menu

### French Tomatoes — Two Courses

- Tomato Sphere, Ginger Coulis & Herb Salad
- Focaccia with Tomato Vinaigrette

Garden Zucchini Blossom  
Stuffed with Shellfish, Tangy Cockle Jus

Local Lobster  
2025 Mature Beetroot, Lobster Emulsion

JCD Smoked Haddock  
Rich Raviolo, Timur Pepper, Crispy Haddock Skin Powder

Roasted French Axuria Veal Chop  
Lightly Smoked over Coconut Wood, Intensely Reduced Jus

Canaples Goat's Cheese Crisp  
Lemon Gel

Raspberry  
Vanilla Sabayon

**Please note that the menu is subject to change depending on seasonal availability and the inspiration of Chef Frédéric Barette.**

Some dishes may contain one or more allergens.

The menu can be adapted for guests with **gluten intolerance**. However, we are unable to accommodate **lactose intolerance** or **vegan** dietary requirements.

