

“ À LA CARTE ”

- L'Asperge blanche 26
Sauce malthaise et vierge de cerise
White Asparagus malthaise sauce and cherry vinaigrette
- Les légumes de printemps 25
Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat
Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat
- La Langoustine 37
Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry
- Le Maigre 38
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- La Raviole 35
Burrata, écume d'ail des ours et confiture de jaune d'œuf
Ravioli with burrata, wild garlic foam, and egg yolk jam
- Le Pigeons de Mios 39
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot and raspberry refreshed with tarragon
- La rhubarbe 24
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond
- Le Chocolat 24
Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“ PROMENADE GOURMANDE ”

95 €

- Le Haricot vert
Sauce tonnato et capre frite
Green Bean, tonnato sauce and fried capers.
- Les légumes de printemps
Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat
Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat
- Le Maigre
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- Le Pigeons de Mios
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot and raspberry refreshed with tarragon
- Plateau de fromages affinés, Maison Servat
Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18 €
- La rhubarbe
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond

Prix nets, service compris
Net prices, service included

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergens list available upon request

“ BALADE ÉPICURIENNE ”

115 €

- L'Asperge Blanche
Sauce malthaise et vierge de cerise
White Asparagus malthaise sauce and cherry vinaigrette
- La Langoustine
Ecume de riz et curry japonais
Langoustine, rice foam and Japanese curry
- Le Maigre
Fèves et sauce marinière
Lean sea bass Broad beans and marinière sauce
- Le Pigeons de Mios
Roti sur coffre, betterave et framboise rafraîchie à l'estragon
Mios pigeon, roasted on the crown, beetroot and raspberry refreshed with tarragon
- Plateau de fromages affinés, Maison Servat
Matured cheese platter, Maison Servat
+ 18 €
- La rhubarbe
Sureau et amandon
Rhubarb, elderflower and almond
- Le Chocolat
Nyangbo 68%, mélilot et ail noir
Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic

“ JARDIN DES SAVEURS ”

75 €

Le Haricot vert

Sauce tonnato et capre frite

Green Bean, tonnato sauce and fried capers.

L'Asperge Blanche

Sauce malthaise et vierge de cerise

White Asparagus malthaise sauce and cherry vinaigrette

La Raviole

Burrata, écume d'ail des ours et confiture de jaune d'œuf

Carrot, red rice and a herbal touch

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 18 €

La rhubarbe

Sureau et amandon

Rhubarb, elderflower and almond

“ LA MER SOURCE D'INSPIRATIONS ”

75 €

Le Haricot vert

Sauce tonnato et capre frite

Green Bean, tonnato sauce and fried capers.

Les légumes de printemps

Palette de couleurs aux touches de Sauternes et de kumquat

Spring vegetables, a color palette with touches of Sauternes and kumquat

Le Maigre

Fèves et sauce marinère

Lean sea bass Broad beans and marinère sauce

Plateau de fromages affinés, Maison Servat

Matured cheese platter, Maison Servat

+ 18 €

Le Chocolat

Nyangbo 68%, mélilot et ail noir

Chocolate, Nyangbo 68%, sweet clover, and black garlic



Le Dîner à L'ÉCUME

Horaires d'ouverture

Au dîner de 19h à 21h du jeudi au lundi.
Fermé les mardis et mercredis.

*For dinner, from 7 PM to 9 PM, Thursday to Monday.
Closed on Tuesdays and Wednesdays.*

Cuisine confectionnée à partir de produits bruts. Nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients allergènes. Bien que nous agissions en cuisine pour minimiser le risque et séparer les ingrédients, une contamination croisée peut néanmoins advenir. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance médicalement reconnue, nous vous remercions de nous le préciser afin que nous puissions vous servir au mieux de nos possibilités. Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage. Les viandes sont d'origine française. Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés. Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris, hors boissons et exprimés en euros.