

Les Entrées - Starters: 15€

Crèmeux d'asperges vertes en cuit cru, caviar avruga et tuile crouillante sup. 2€
Cream of parboiled green asparagus with Avruga caviar and crisp tuile biscuit(€2 sup)

Fin millefeuille de lapin à l'estragon, caviar d'aubergine et olive kalamata
Delicate 'millefeuille' pastry with rabbit, tarragon, aubergine caviar and Kalamata olives

Raviole de gambas, fritos de jambon et consommé de petits pois de jardins sup. 3€
Gambas ravioli, gently fried ham and garden pea consommé (€3 supplement)

Tartare de Rascasse de Roche, rapé de citron vert, philadelphia et radis rose
Roche redfish tartare with grated lime, Philadelphia cheese and radishes

Les Plats - Main course: 24€

Poêlée de soupions et chorizo, jus d'ail des ours , petits croûtons
Pan-fried baby octopus and chorizo, garlicky sauce and crispy croûtons

Vapeur de bar, tétragones, beurre montée au citron et chips d'algue Nori sup. 2€
Steamed bass, Tetragon spinach, butter gently whisked with lemon and Nori seaweed crisps (€2 supplement)

Filet de Lisette en viennoise, betteraves noisettes , écume d'estragon
Fillet of Lisette mackerel à la Viennoise, with baby beetroot and tarragon foam

Aiguillette de canard en Kadaif, jus corsé et framboises
Duck tenderloin with Kadaif noodles, rich meat sauce and raspberries

Filet de cochon fumé minute, polenta et tomate confites frit, jus réduit sup. 3€
Smoked pork tenderloin with polenta, crystallized tomatoes and a reduced sauce (€3sup)

Les Desserts – Desserts: 12€

Tarte sablé, pistache et fruits rouges
Shortbread tart with pistachios and red fruits

Choux au pralin, sauce chocolat
Praline choux pastry with a chocolate sauce

Les soufflés sucrés d'Excoffier sup. 3€

A commander en début de repas

Signature Excoffier dessert soufflés : to be ordered at the start of the meal

NOS TARIFS

- **AU DEJEUNER :** (Du Mardi au vendredi et hors jours fériés)
-Plat du jour: 19 €. -Entrée du jour - Plat du jour: 28 €.
-

- **MENU CARTE :** _Entrée-plat-dessert 45€

- **MENU DEGUSTATION :** En 5 services 68 €
Au fil du marché et de l'inspiration du chef
Accord mets et vins 35 €