

Mistral Blanc

ENTRÉES

Brandade de cabillaud, pesto, chips de pomme de terre
Cod brandade, pesto, potato chips

Choux multicolores, taboulé aux saveurs asiatiques, tofu fumé, toasts
Multicolored cabbage, Asian-style tabbouleh, smoked tofu, toast

Soupe au pistou, recette du Chef
Pistou soup, the Chef's recipe

PLATS

Pain brioché, poisson du jour, frites maison, sauce tartare
Brioche bread, fish of the day, homemade fries, tartar sauce

Canette snackée en filet, patate douce, figes rôties, jus de viande
Seared duck breast, sweet potato, roasted figs, pan drippings

Poêlée de grenaille et artichaut, vieux balsamique à la sauge, billes de potimarron
Sautéed baby potatoes and artichokes, aged balsamic vinegar with sage, and pumpkin balls

DESSERTS

Entremets poire, chocolat au lait, sorbet pomme
Dessert with pear, milk chocolate, and apple sorbet

Sauté de prunes et mirabelles, pâte d'amande, biscuit génois, glace caramel au beurre salé
Sautéed plums and mirabelle plums, marzipan, Genoise sponge cake, salted butter caramel ice cream

Figes rôties au four, chantilly, crumble, sorbet citron
Oven-roasted figs, whipped cream, crumble, lemon sorbet

1 Plat —27€ 2 Plats —37€ 3 Plats —45€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.



Mistral Blanc

ENTRÉES

Brandade de cabillaud, pesto, chips de pomme de terre
Cod brandade, pesto, potato chips

Choux multicolores, taboulé aux saveurs asiatiques, tofu fumé, toasts
Multicolored cabbage, Asian-style tabbouleh, smoked tofu, toast

Soupe au pistou, recette du Chef
Pistou soup, the Chef's recipe

PLATS

Pain brioché, poisson du jour, frites maison, sauce tartare
Brioche bread, fish of the day, homemade fries, tartar sauce

Canette snackée en filet, patate douce, figes rôties, jus de viande
Seared duck breast, sweet potato, roasted figs, pan drippings

Poêlée de grenaille et artichaut, vieux balsamique à la sauge, billes de potimarron
Sautéed baby potatoes and artichokes, aged balsamic vinegar with sage, and pumpkin balls

DESSERTS

Entremets poire, chocolat au lait, sorbet pomme
Dessert with pear, milk chocolate, and apple sorbet

Sauté de prunes et mirabelles, pâte d'amande, biscuit génois, glace caramel au beurre salé
Sautéed plums and mirabelle plums, marzipan, Genoise sponge cake, salted butter caramel ice cream

Figes rôties au four, chantilly, crumble, sorbet citron
Oven-roasted figs, whipped cream, crumble, lemon sorbet

1 Plat —27€ 2 Plats —37€ 3 Plats —45€

Prix en € TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in € VAT included. The allergen list is available upon request.

