

# Monsieur

RESTAURANT

La carte signée par Sébastien Giroud & son équipe,  
inspirée principalement par les saisons  
et les producteurs de notre terroir.



# Nos menus

Vous laissez carte blanche à notre Chef de cuisine afin d'élaborer votre menu selon les produits de la carte.

## Menu Découverte

3 services - 90.00 €

Accords mets & vins - 135.00 €

-

## Menu Dégustation

5 services - 130.00 €

Accords mets & vins - 195.00 €

Nos menus requièrent la participation de l'ensemble des convives.

**Service au restaurant du lundi au vendredi  
de 12h30 à 14h puis de 19h30 à 22h**

Nos viandes bovines sont d'origine allemande & française - prix nets en euro TTC -

La maison n'accepte pas les chèques

Une liste des allergènes est à votre disposition

## Les Entrées

### Le Végétarien

Tian de légumes confits à l'huile d'olive, ail noir et confit de tomates 30.00 €

#### *The vegetarian*

*Preserved vegetables « Tian » with olive oil, black garlic and tomatoes*

### La Langoustine

Coco de Paimpol, piquillos et Espelette 34.00 €

#### *Dublin Bay prawns*

*Roasted with Espelette, Paimpol beans and sweet red pepper*

## Les Plats

### Le Rouget

Juste saisi, couteaux au beurre vert, colrave et cresson 40.00 €

#### *The Red Mullet*

*Pan sautéed, razor clam with green butter, turnip cabbage and watercress*

### La Côte de veau

Cèpes et cucurbitacées 42.00€

#### *The Veal chop*

*Cepe mushrooms and cucurbits*

## Les Desserts

Le Soufflé Figues de Provence douceur de cannelle 18.00 €

*The Soufflé figs from Provence sweetness of cinnamon*

Le Citron En meringue, décliné avec des notes de poivre 18.00 €

*The Lemon With meringue, declined with pepper*