

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie.  
Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

**La nature nourrit notre cuisine.**

*Rocco Seminara*

*Manon Santini*

Je partage mon **univers gourmand** pour éveiller vos papilles et créer des moments de **douceur**. Chaque dessert est une invitation à la découverte, conçu avec les meilleurs ingrédients, notamment des **produits locaux** et de saison. Je choisis soigneusement des **saveurs exquises** et marie des textures à la fois croquantes et fondantes pour une **expérience gustative unique**.

Notre menu de douceurs se décline autour de **chocolats intenses** et fondants qui vous transporteront dans un voyage **gustatif riche et profond**, de **fruits de saison** apportant une touche de **fraîcheur et de vivacité**, ainsi que des créations légères et aériennes qui fondront délicatement en bouche.

Je suis fier de vous offrir un **moment** autour de saveurs légères et raffinées, où chaque bouchée raconte une **histoire** et vous immerge dans mon univers. Mes créations sucrées sont une invitation à la **gourmandise** et à la création de **souvenirs inoubliables**.

Bienvenue dans l'**univers sucré de Manon**. Laissez-vous **envoûter** par **les délices** de notre menu et vivez une expérience **gustative unique**.

*Manon Santini*



« Explore our garden ! »

## DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 38  
**caramélisées** E, G, D, N, SE, SO  
*Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts*  
*World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini*
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D 16  
*Madagascar vanilla Tropézienne*
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** G, E, D, SU 16  
*Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche*
- Fraises de petit maraîcher, crème épaisse à la verveine** D 15  
*Small market garden strawberries, thick cream with verbena*
- Glace Italienne, fleur de lait, biscuit au grué de cacao cru** G, E, D, N 14  
*Italian ice cream with fior di latte, raw cocoa cookie*
- La pêche façon Melba, tuile croustillante à l'orange, glace à l'amande** D 16  
*Peach Melba, orange crispy tuile, almond ice cream*
- Les rissoles à la fleur d'oranger, crémeux au citron du pays** G, E, D, SU 14  
*Orange blossom fritters, lemon cream from the region*
- Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises** 41  
*Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries*
- Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café** G, E, D 12  
*Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee*
- Sorbets : litchi, citron, fraise, coco** G, E 12  
*Sorbets : lychee, lemon, strawberry, coconut*

*Corporate Pastry Chef: Manon Santini*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



" If you didn't post it, it didn't happen."

@Bagatellesttrophez

**B** Worldwide Signature Dishes

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS  
 SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITES

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS - ILLY

<b>Espresso</b>	5	<b>Café Crème - Latte</b>	8
<b>Noisette - Espresso Macchiato</b>	5	<b>Cappuccino</b>	8
<b>Café Allongé - Americano</b>	5	<b>Double Espresso</b>	8

### THÉS

*Dammann sélection*

<b>Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine</b>	8
--	---

### RHUMS 4 cl

<b>Bumbu X.O</b>	16
<b>Zacapa 23</b>	25
<b>Zacapa X.O</b>	45

### WHISKYS 4 cl

<b>Chivas 18 YO</b>	30
<b>Chivas Royal Salute 21 YO</b>	70
<b>Johnnie Walker Blue label</b>	85

### COGNACS

<b>Hennessy X.O 4 cl</b>	80
<b>Remy Martin Louis XIII 1 cl</b>	125

### LIQUEURS 4 cl

<b>Limoncello Antinori</b>	12
<b>Grand Marnier</b>	25
<b>Cuvée Louis Alexandre</b>	

Tous nos prix sont en Euros  
 All our prices are in Euros