

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 avec simplicité, pour **éveiller les papilles** et offrir des **instants de douceur**. Chaque dessert est imaginé comme une parenthèse de plaisir, conçu avec des **produits de saison** et des **ingrédients soigneusement sélectionnés**, souvent locaux.

Je cherche avant tout à trouver une harmonie juste entre les saveurs et les textures, avec **simplicité et sincérité**. Des chocolats intenses, des fruits frais et des créations légères s'associent pour composer un menu équilibré, à la fois généreux et délicat.

J'aime créer des desserts qui **racontent une histoire**, qui font écho à une émotion ou à un souvenir. Des bouchées qui fondent doucement, des notes qui surprennent, toujours dans un esprit de justesse et d'authenticité.

Plus qu'un dessert, c'est une **invitation à la gourmandise**, à vivre un moment simple et sincère, sans artifices.

Bienvenue dans mon univers sucré.

Manon Santini

DOUCEURS

B	Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont	39
	caramélisées E, G, D, N, SE, SO	
	<i>Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts</i>	
	<i>World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini</i>	
B	Tropézienne à la vanille de Madagascar E, G, D	16
	<i>Madagascar vanilla Tropézienne</i>	
B	Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche G, E, D, SU	16
	<i>Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche</i>	
	Sablé breton, crème brûlée à la vanille, abricots & tagètes lemonii G, E, D, N	16
	<i>Breton shortbread, vanilla crème brûlée, apricots, tagetes lemonii</i>	
	Délice à la noix de coco, fruits rouges et litchi parfumé à la Vodka UNA E, D, N, SU	18
	<i>Coconut cheesecake, red fruits and lychee infused with UNA Vodka</i>	
	Sorbet à la fraise, fraises marinées, Timut, fleurs de sureau D	18
	<i>Strawberry sorbet, marinated strawberries, Timut, elderflowers</i>	
	Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises	46
	<i>Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries</i>	
	Glace à l'Italienne à la pistache de Sicile, praline de pistache G, E, D, N	14
	<i>Italian-style Sicilian pistachio ice cream with pistachio praline</i>	
	Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café G, E, D	12
	<i>Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee</i>	
	Sorbets : litchi, citron, fraise, coco G, E	12
	<i>Sorbets: lychee, lemon, strawberry, coconut</i>	

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

Espresso	5	Café Crème - Latte	8
Noisette - Espresso Macchiato	5	Cappuccino	8
Café Allongé - Americano	5	Chocolat chaud - Hot Chocolate	8
Double Espresso	8		

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine	8
--	---

RHUMS 4 cl

Eminente Reserva 3 YO	15
Bumbu X.O	16
Havana 7 YO	22
Havana 15 YO	60

WHISKYS 4 cl

Jack Daniel's Single Barrel	18
Chivas 12 YO	20
Chivas Royal Salute 21YO	70
Johnnie Walker Blue label	85

COGNACS 1 cl

Remy Martin Louis XIII 1 cl	125
------------------------------------	-----

LIQUEURS 4 cl

Limoncello Sorrentini	12
Get 27, Jägermeister, Bailey's	12
Fernet Branca	

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