

L'amour à la première bouchée

PAIN FOUGASSE FROTTÉ DE TOMATE GRAPPE ET HUILE D'OLIVE VIERGE
2,90€  

JAMBON 100 % BELLOTA DÉCOUPÉ AU COUTEAU (60 G)
15,50€

SALADE RUSSE DE SAISON ET VENTRÈCHE DE THON
7,00€    

SALADE DE POULET CROUSTILLANT, CRÈME DE FROMAGE, POIRE ET VINAIGRETTE AUX NOISETTES
10,70€    

ESCALIVADE D'AUBERGINE, CÈPES À LA PLANCHA, RÉDUCTION DE DASHI ET POUSSÉS DE WASABI (VÉGANE)
10,70€   

POMME DE TERRE RUSTIQUES "BRAVAS" SEASON AUT SAUCE PIQUANTE
6,70€  

CROQUETTES DE POULET RÔTI AUX HERBES
8,00€    

BOMBA DE L'EIXAMPLE (CROQUETTE DU POMME DE TERRE FARCI), CRÈME D'AIL NOIR ET ÉMULSION DE CHIPOTLE (VÉGANE)
6,70€   

ŒUFS FRITS, CHAMPIGNONS DE SAISON, CHIPS ET SEL DE JAMBON
10,40€ 

OMELETTE BAVEUSE AUX CREVETTES ROUGES MI-CUITES ET ÉMULSION DE CREVETTES
11,00€  

SANDWICH MAJORQUIN, SALADE DE FENOUIL ET POMME GRANNY SMITH (VÉGANE)
11,00€   

STEAK TARTARE SEASON DE BŒUF BIO AU BEURRE FUMÉ
15,80€        



Rice Rice baby

*Prix par personne



RIZ CRÉMEUX AUX CREVETTES, CARPACCIO DE CREVETTES
15,00€    

RISOTTO DE RIZ CARNAROLI AUX CÈPES ET À LA COURGE (VÉGANE)
16,00€  

PAELLA DE POISSONS, SEICHE, MOULES, LANGOUSTINES ET CREVETTES ROUGES
18,70€   

RIZ EN BOUILLON DE HOMARD SEASON
29,00€   

Des plats toujours savoureux

HEURA À L'ORANGE, PATATE DOUCE ET CIBOULE DE CHINE (VÉGANE)
12,80€   

POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE MAÏS, BANANE ET SAUCE DEMI-GLACE AU POULET ET AU CITRON VERT
13,00€  

CANNELLONI DE POULARDE TRUFFÉE, BÉCHAMEL LÉGÈRE AU FROMAGE GRATINÉ
11,90€   

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA, FOND DE SAUCE TERIYAKI, EDAMAME ET CAMEL AUX OLIVES DE KALAMATA
16,00€   

PETITS POULPES À L'ÉTOUFFÉE, CHOCOLAT AU KIMCHI ET VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE
14,00€    

TACOS D'EFFILOCHÉ DE PORC, ÉMULSION D'AVOCAT ET PICO DE GALLO
11,70€   

TACOS DE PIMENT VÉGANE, ÉMULSION D'AVOCAT ET PICO DE GALLO (VÉGANE)
11,70€   

HAMBURGER DE QUEUE DE TAUREAU DANS PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE IDIAZABAL ET RÉDUCTION DU VIN PORTO
13,70€   

CERF SAISI À LA PLANCHA EN FIN DE CUISSON, SAUCE DEMI-GLACE AU JÄGERMEISTER ET PAIN FEUILLETÉ
17,00€   

MARMITAKO SEASON DE THON ROUGE BALFEGÓ
19,50€   

FAUX-FILET DE VACHE FRISONNE, POMMES DE TERRE RIDÉES ET ESCALIVADE DE POIVRON (SAUCE AU CHOIX, MOJO VERT, HARISSA, AÏOLI À L'AIL CONFIT)
29,00€

Nous proposons des cocktails

Nos barmen experts ont créé pour Season un assortiment extraordinaire de cocktails d'inspiration classique avec une touche personnelle.



Cet établissement dispose d'une **carte des allergènes**



Pour finir en douceur

TRUFFES DE CHOCOLAT NOIR,
COULIS DE GRENADE

7,00€ ⓘ

PAIN PERDU, CRÈME DE BAILEYS
ET MOUSSELINE VANILLE

7,00€ 🌾🥚🍷🍷🍷

CHEESE-CAKE AU CHOCOLAT BLANC,
YUZU ET FRUITS ROUGES

7,50€ 🌾🥚🍷🍷

COCA FEUILLETÉE AUX CHOCOLATS,
CAMEL SALÉ ET NOISETTES

7,50€ 🌾🥚🍷🍷

FLAN À LA VANILLE BIO DE
MADAGASCAR, SORBET MANGUE ET
GÂTEUX À LA CRÈME FRAÎCHE

7,50€ 🥚 ⓘ

TEXTURES DE BETTERAVE ET SORBET
GRANNY SMITH **VÉGANE**

7,50€ 🌾

GLACE AU MOJITO (AVEC ALCOOL)

VÉGANE

6,50€

GLACE AU KÉFIR ET AU CITRON VERT

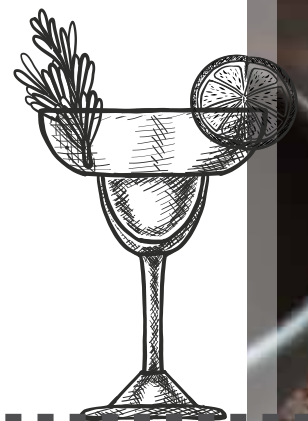
6,50€ ⓘ

GLACE DU PISTACHE ÉMERAUDE

6,50€ ⓘ

Nous proposons des cocktails

Nos barmen experts ont créé pour Season un assortiment extraordinaire de cocktails d'inspiration classique avec une touche personnelle.



Cet établissement dispose d'une **carte des allergènes**



GLUTEN



CÉRÉALES



FRUITS SECS



POISSONS



SOJA



SÉSAME



CACAHUÈTES



CRUSTACÉS



ŒUFS



MOLLUSQUES



LAIT



MOUTARDE



SULFITES



LUPINS



CÉLÉRI