

Nos entrées / Starters

Croustillant tiède de Reblochon, mesclun et pomme verte <i>Warm Springroll reblochon cheese, green salad and green apple</i>	19 €
Œuf parfait, crème potiron, épinards et champignons <i>Soft egg, pumpkin mousse, spinach and mushrooms</i>	21 €
Poireau sous le feu, Saumon Gravlax, vinaigrette à l'huile de noix <i>Leek burnt, gravlax salmon, nuts oil dressing</i>	22 €
Foie gras du moment <i>Foie gras of the day</i>	28 €

Nos plats / Main courses

Tataki du jour, légumes crus marinés, sauce soja et miso, riz thaï à la citronnelle <i>Tataki of the day - raw marinated vegetables - soya and miso sauce, Thai rice with lemon grass</i>	25 €
Croustillant d'agneau confit aux épices, sucrose et purée <i>Confit lamb in a filo pastry with spices, green salad and mash potatoes</i>	29 €
Risotto, Bisque et Langoustines <i>Risotto, langoustine bisque and langoustine</i>	35 €
Gnocchis maison, tomate, basilic, Guanciale <i>Homemade gnocchis, tomatoe, basil, Guanciale</i>	24 €
Côte de Veau cuite rosée, (selon disponibilité) <i>Veal chop for 2, Oven roasted, served with new potatoes,, homemade beef jus</i>	82 € pour 2 personnes

Supplément garniture / *extra garnish* 6 €

◆ LES SUGGESTIONS DU JOUR / SPECIALS OF THE DAY ◆



Nos desserts / Desserts

Quelques suggestions pour accompagner votre dessert :

Verre de Sauternes – Carmes de Rieussec (12cl)	17 €
Ratafia Champenois (4cl)– Solera	19 €
Irish Coffee	14 €
Espresso Martini	14 €

Assiette de Fromages	15 €
<i>Cheeses</i>	

L'incontournable « Pain Perdu » depuis 2014	14 €
Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel (<i>A commander en début de repas</i>)	
<i>French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce</i>	
<i>(to be order at the beginning of the meal)</i>	

Dessert du Jour	
<i>Dessert of the day</i>	

Glaces et Sorbets sur demande	4 € / boule
-------------------------------	-------------