

Les Entrées

La soupe du moment (1blé) **12€**

Le feuilleté aux escargots, velours de persil(1blé/7/14) **18€**

Tartare de saumon, cottage cheese et mangue (5/7) **18€**

Salade de scampis et avocat (2/3)	Entrée	Plat
	16.50€	24€

Rouleau au canard confit et granny smith, (1) **18€**
Vinaigrette de viande à l'artichaud



Starters

Soup of the day (1 wheat) **12€**

Puff pastry with snails, parsley velouté (1 wheat/7/14) **18€**

Salmon tartare, cottage cheese and mango (5/7) **18€**

Scampi and avocado salad (2/3)	Starter	Main plate
	16.50€	24€

Confit duck and Granny Smith apple roll (1) **18€**
with artichoke meat vinaigrette



Les Poissons

Filet de Saumon rôti, sauce poisson au caviar de hareng **28€**
(1blé/5/7)

Croustillant de Cabillaud, sauce herbacée (1blé/5/7) **28€**

Tagliatelle aux scampis aillée (1blé/2/7) **25€**

Les Viandes

Tagliatta d'onglet de Bœuf, sauce au poivre (7) **26€**

Entrecôte de veau au thym, patate douce et légumes **29€**
de saison, jus de veau (7/9)

Supreme de volaille jaune, sauce forestière **26€**
Avec ses légumes de saison pommes grenailles (7/9)

Suggestion végétarienne

Risotto légumes & champignons (7) **26€**

Fish

Roasted salmon fillet, fish sauce with herring caviar (1wheat /5/7) **28€**

Crispy cod, herb sauce (1 wheat/5/7) **28€**

Tagliatelle with garlic scampi (1wheat/2/7) **25€**

Meat

Beef skirt steak tagliata with pepper sauce (7) **26€**

Veal entrecôte with thyme, sweet potato, grilled vegetables **29€**
pepper sauce (7/9)

Yellow chicken supreme, forest sauce **26€**
With seasonal vegetables and baby pot (7/9)

Vegetarian suggestion

Vegetables and mushroom risotto (7) **26€**

Les Desserts

Tartelette aux noix et chocolat, **12€**
chantilly & glace vanille (1blé/3/7/8)

Gros profiterole glacé (1blé /3/7/8) **12€**

Dame blanche (3/7) **10€**

Café glacé (3/7) **10€**

Soufflé glacé à la poire William 's (3/7) **12€**

Crème brûlée pralinée (3/7/8) **10€**



Desserts

Walnut and chocolate tart (1 wheat/3/7/8) **12€**
whipped cream & vanilla ice cream

Large ice cream profiterole (1wheat/3/7/8) **12€**

Dame blanche (3/7) **10€**

Iced coffee (3/7) **10€**

William pear ice cream soufflé (3/7) **12€**

Praline crème brûlée (3/7/8) **10€**



