

Les Entrées *Starter*

Salade Provençale d'Aromates au Basilic, Croquants de Chèvre Chaud <i>Provençal Salad of Herbs with Basil, Crunchy Hot Goat Cheese</i>	10 €
Carpaccio de Saumon Frais en Marinade de Tomate Séchée, Câpres, Citron et Parmesan <i>Carpaccio of Salmon in Marinade of Dried Tomato, Capers, Lemon and Parmesan</i>	12 €
Cocktail d'Avocat et Crevettes, Feuilles de Mesclun <i>Cocktail of Avocado and Shrimps, Mesclun Salad</i>	11 €
Salade Gourmande aux Saveurs Automnales, Œuf Poché, Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits <i>Gourmet Salad with Autumnal Flavours, Poached Egg, Smoked Duck Breast and Crystallized Gizzards</i>	13 €
Soupe de Poissons Traditionnelle, Rouille et Pain Grillé <i>Traditional Soup of Pisces, Spicy Sauce and Grilled Bread</i>	14 €
Velouté de Potiron aux Châtaignes, Champignons noirs, Noix de Saint-Jacques et Croûtons Dorés <i>Velouté of Pumpkin with Sweet Chestnuts, Black Mushrooms, Scallop and Croutons</i>	10 €

Les Pâtes et Risotto *Pastas and Risotto*

Risotto de Noix de Saint-Jacques en Jus de Coquillages <i>Risotto of Scallop in Juice of Shells</i>	20 €
Risotto de Champignons de Saison <i>Risotto of Mushrooms (of Season)</i>	15 €
Penne Sicilienne aux Aubergines <i>Sicilian Penne with Aubergines</i>	10 €
Tagliatelles au Saumon, Crème à l'Aneth <i>Tagliatelli of Salmon, Cream with Dill</i>	12 €
Fricassée de Champignons des Bois Persillés sous Croûte Dorée, Bouillon de Volaille Crémé <i>Fricassée of Parsley Wood Mushrooms under Golden Crust, Cremated Broth of Poultry</i>	22 €

Poissons *Fishes*

Filet de Dorade en Crumble de Pain d'Epices, Poêlé de Courgette et Pomme de Terre « Allumette », au Thym Citron <i>Fillet of Sea Bream in Crumble of French Gingerbread, Fried Courgette and Potato, with Thyme Lemon</i>	18 €
Pavé d'Espadon « Clouté » au Citron, Sauce Vierge Confit de Fenouil et Olives d'Italie <i>Swordfish with Lemon, Virgin Sauce and Crystallized Fennel and Olive of Italy</i>	18 €
Dos de Saumon Frais Poêlé, Sauce à l'Oseille, Riz Sauvage à l'Aubergine <i>Back of Fried Salmon, Sorrel Sauce, Wild Ricewith Aubergine</i>	16 €
Cocotte de Moules à la Marinière, Pommes Frites ou Sauce Poulette à la Crème Fraîche <i>Pot of Mussels in the Smock, Chips or "Poulette" Sauce with Fresh Cream</i>	12 €

Viandes *ଝର* **Meats**

Filet de Bœuf Poêlé, Champignons et Gratin Dauphinois, Sauce au Poivre ou Béarnaise <i>Fillet of Fried Beef, Mushrooms and Gratin Dauphinois, Pepper Sauce or Béarnaise Sauce</i>	32 €
Escalope de Veau à la Milanaise, Spaghetti Sauce Tomate <i>Veal Escalope to Milanese, Spaghetti, Tomato Sauce</i>	21 €
Poêlon de Rognon de Veau à la Moutarde, Echalote Confite, Gratin Dauphinois <i>Casserole of Veal Kidney with Mustard, Crystallized Shallot, Gratin Dauphinois</i>	22 €
Suprême de Volaille à la Crème de Morilles, Paysanne de Légumes d'Automne <i>Suprême of Poultry with Morels Cream, "Paysanne" of Autumn Vegetables</i>	18 €

Assiette de Fromages *ଝର* **Plates of Cheeses**

7 €

Vitrine Pâtisseries

Desserts and Delicacies of Pastry Chef

Verrine Revisitée de Tarte Fruits de la Passion Meringuée, Coulis de Fruits Rouges <i>Glass of Fruits Tart with Meringue Passion, Red Berries Coulis</i>	7 €
Crème Brûlée aux Senteur de Vanille Financier Amandes <i>Crème Brûlée "in Scent" of Vanilla and Almonds "Financier"</i>	7 €
Gâteau Opéra Chocolat Café Crème Anglaise <i>Opera Cake Chocolate Coffee and Vanilla Custard</i>	7 €
Tarte du Jour Suivant les Fruits de Saisons <i>Tart of the Day Following Seasonal Fruits</i>	
Tiramissu Café Amaretto en Eclat de Chocolat <i>Tiramissu Café Amaretto with Chocolate</i>	7 €
Café Gourmand du Grill Verrine Passion, Ile Flottante, Brochettes Fruits et Chamalow, Broonies au Chocolat, Tiramisu <i>Gourmet Coffee Passion Glass, Floating Island, Skewer of Fruits and Chamalow, Chocolate Broonies, Tiramisu</i>	9 €

Sur Commande penser à nos Tartes aux Fruits de Saisons au Choix.

Minimum 4 personnes 48H avant.

*15 minutes d'attente

Chef Pâtissier / Pastry Chef : Frédéric NIO

Chef Exécutif / Principal Chef : Jean-Paul BEAUDOUT

Boeuf : Origine: France Race Montbéliarde
Autriche – Allemagne Race Simmenthal Ecosse – IGP (Indication Géographique Protégée) ou UK
UNION EUROPEENNE (UK –IT – NL- PL- ES – PT)
Veau : France – Hollande – Belgique – Italie
Agneau : France – Royaume-Uni – Espagne
Porc : France – Espagne
Volaille : France – Italie – Espagne

Taxes et service compris / Tax and service included – Tase e servizio incluso

Restaurant ouvert 7j/7

Service Midi & Soir