



## *Menu Plaisir à 39€*

*Boissons non comprises / Drinks not included*

Soupe de poissons maison

Home made fish soup

ou

Trio de Tartare de Bœuf (Traditionnel / Pesto et tomates confites / Fondue de Chaource)

Trio of Beef Tartare (Traditional / Pesto and candied tomatoes / Fondue de Chaource)

\*\*\*\*

Poulpe rôti, courgettes et tomates au pesto, frites de panisse

Roasted octopus, zucchini and tomatoes with pesto, panisse fries

ou

Coquelet rôti, garniture d'antan: fagot de haricots verts, tomate Provençale, gratin dauphinois

Roasted cockerel, traditional garnish: bundle of green beans, Provençal tomato, gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

Cheese plate

ou

Macaron framboises, sorbet litchi, et parfum de rose

Raspberry macaron, lychee sorbet, and rose scent

ou

Gâteau de semoule, glace rhum-raisins, crème anglaise coco

Semolina cake, rum-raisin ice cream, coconut custard

suppl fromage et dessert 3€

suppl cheese and dessert