

# Entrées

## Starters

- Foie gras de canard au naturel, compotée du moment & toast grillé  
Homemade duck foie gras & grilled toast 🌾 🧪 22 €
- Tartare de saumon, sablé parmesan & fromage frais aux herbes  
Salmon tartare, parmesan shortbread & fresh cheese with herbs 🐟 🧀 🥚 🌿 17 €
- Crèmeux de petits pois au chèvre & lardons, tuile craquante Comté  
Creamy peas, goat cheese & bacon, Comté tile 🧀 14 €
- Salade mêlée, magret de canard fumé, saumon fumé & foie gras  
Mixed salad with smoked duck breast, smoked salmon & foie gras 🌾 🐟 🧪 19 €
- Houmous de betteraves & noix 🍃  
Beetroot hummus & crispy walnut 🥜 12 €

# Plats

## Main courses

- Noix de Saint Jacques poêlées, risotto & julienne de légumes, sauce combava  
Stir fried scallops, risotto, julienne with vegetables, combava sauce 🐚 🧀 🧪 32 €
- Dos de cabillaud poêlé, beurre blanc & écrasé de pommes de terre  
Cod back, white butter sauce & mashed potatoes 🐟 🧀 🧪 27 €
- Samsa de légumes & chèvre frais, sauce Chimichuri 🍃  
Crispy Samsa with vegetables and Chimichuri sauce 🌾 🧀 🥒 24 €
- Cervelle d'agneau, sauce aux câpres & pommes vapeurs  
Lamb brain, capers sauce & steamed potatoes 🌾 🧀 28 €
- Poitrine de porc basse température, sauce aux épices douces, légumes  
Pork belly low temperature cooking with sweet spices 🌾 🧀 🧪 23 €
- Croustillant de paleron de bœuf effiloché, salade de saison & purée  
Crispy shredded beef chuck, seasonal salad & mashed potatoes 🌾 🧀 🧪 24 €
- Caille désossée & farcie au foie gras, légumes & purée  
Boneless quail stuffed with foie gras 🌾 🥚 🧀 29 €
- Ris de veau rôti, pâtes de riz crémees ail & thym, jus corsé 🧀 🧪 32 €  
Roasted veal sweetbreads, creamed rice pasta garlic & thyme, full-bodied juice





















# Chariot de fromages

Cheese trolley  

à partir de 12,50 €

## Desserts

### Desserts

- Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée aux dragées de Verdun  
Chocolate cake with melted heart, Verdun dragées ice cream     14 €
- Pavlova passion & mangue, sorbet fruits de la passion  
Pavlova passion fruit & mango, passion fruit sorbet   12 €
- Sphère chocolat & noisettes caramélisées, sauce chocolat chaud  
Chocolate Sphere, hazelnut & hot chocolate sauce    14 €
- Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison  
Iced Mirabelle Eau de Vie Soufflé, specialty of the House    12 €
- Salade de fruits frais de saison  
Seasonal fresh fruit salad 9 €
- Entremet caramel, craquant pop corn & crème glacée caramel beurre salé  
Caramel dessert, crisp pop corn & salted butter caramel ice cream      12 €
- Pour 2 personnes : Mille feuille craquant à la vanille à partager  
Crispy vanilla mille feuille    13 €/pers.



### Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

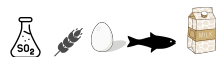
Plat + Dessert = 19 € Ou Entrée + Plat = 23 € Ou 3 plats = 29 €

  Petit Foie gras de canard Ou Petit Saumon fumé maison   

Small Duck Foie gras Or Homemade Smoked Salmon

\*\*\*

Filet de cabillaud rôti & pâtes fraîches Ou Suprême de poulet & pommes  
de terre grenailles 



Roasted cod fillet & fresh pasta Or Supreme of chicken & roasted potatoes

\*\*\*

    Mini moelleux chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly  

Mini chocolate fondant Or Vanilla strawberry ice cream, coulis & whipped cream



### Liste des allergènes

 Gluten  Lactose  Poisson  Oeuf  Mollusques  Céleri  Soja  Fruits à coque  
 Sésame  Arachides  Lupin  Crustacés  Moutarde  Sulfites  Végétarien