



La Carte

Entrées

Velouté de potiron à l'huile de noix <i>Pumpkin soup with walnut oil and nut oil</i>	10,50 €
Saint Marcellin chaud au miel de Mirabelle <i>Saint marcellin warm with Mirabelle honey</i>	12,00 €
Terrine de foie gras et sa compotée de Pruneaux au vin rouge <i>Foie gras terrine and prune compote with red wine</i>	15,00 €
Vol au Vent aux fruits de la mer <i>Seafood Vol au Vent</i>	13,00 €
Salade fraîcheur à la truite fumée au saveur d'orange <i>Fresh salad with smoked trout with orange flavour</i>	12,00 €
Tartelette aux légumes du soleil. <i>Sun vegetable tartlet</i>	10,50 €

Plats

Bavette d'aloyau au poivre noir <i>Sirloin steak with black pepper</i>	15,00 €
Filets de rougets rôtis à la tapenade <i>Fillet of red mullet roasted with tapenade</i>	18,00 €
Parmentier de confit de canard et son jus corsé <i>Duck confit parmentier and its full-bodied jus</i>	14,50 €
Tagliatelles au chorizo et poivrons <i>Tagliatelles with chorizo and peppers</i>	14,00 €
Moussaka revisitée <i>Revisited moussaka</i>	15,00 €
Mille-feuille de veau et coppa au comté <i>Mille-feuille of veal and coppa with comté cheese</i>	16,50 €
Parmentier de confits de canard et son jus corsé. <i>Parmenter of duck confits and its full-bodied juice</i>	14,50 €

Desserts

Verrine aux pommes caramelisées	7,50 €
<i>Caramelized apple</i>	
Mousse au chocolat et oranges confites	7,50 €
<i>Chocolate mousse with crystallized oranges</i>	
Macaron aux noisettes	8,00 €
<i>Hazelnut macaron</i>	
Poire belle Hélène	9,00 €
<i>Pear with vanille ice cream and chocolate</i>	
Coupe glacée Gingerbread	8,00 €
<i>Vanilla ice cream with gingerbread, Caramel and crystallized oranges</i>	
Café gourmand	9,00 €
<i>Coffee with a selection of small deserts</i>	
Éventail de 3 Fromages au choix	8,50 €
<i>A Choice of 3 cheeses : Munster, Pont-L'Évêque, Saint-Nectaire, Brie de Meaux, Picodon ou Fourme d'Ambert</i>	