

ENTRÉES

Salade de crottin de chèvre chaud au miel

Warm goat's cheese salad with honey
11 €

Gravelax de Saumon Fumé, Bibeleskas aux herbes

Smoked Salmon Gravelax, Bibeleskas with herbs
12 €

Tartelette aux légumes, éclats de noisettes

Vegetable tartlet, hazelnut slivers
11 €

Terrine de Jarret de Porc au Foie Gras

Pork Shank Terrine with Foie Gras
10 €

PLATS

Filet de bar, beurre blanc au citron vert

Fillet of sea bass, white butter with lime
22 €

Riz Carnaroli Crémeux, Tombée d'Épinards, Poêlé de Champignons et Petits Pois

Creamy Carnaroli Rice with Spinach, Mushrooms and Peas
21 €

Paleron de veau, sauce aux trompettes de la mort

Veal chuck, trumpet of death sauce
22 €

Suprême de poulet fermier, jus aux olives et tomates confites

Farmhouse chicken supreme, olive and tomato confit juice
20 €

Bavette de Bœuf, Sauce à l'Echalote

Beef Flank Steak with Shallot Sauce
20 €

Accompagnements : Frites, Spaetzle, Riz de Camargue Semi Complet Bio et Légume du jour

Accompaniments : French Fries, Spaetzle, Organic Semi-Complete Rice and Vegetable of the Day

DESSERTS

Crème Brûlée à la vanille Bourbon

Crème Brûlée with Bourbon vanilla
8 €

Trilogie de Sorbets

Sorbet Trilogy
8 €

Mi-Cuit Chocolat et Caramel à la Fleur de Sel

Chocolate and Caramel Mi-Cuit with Fleur de Sel
8 €

Crumble Rhubarbe, Sorbet Fraise Bio

Rhubarb Crumble, Organic Strawberry Sorbet
8 €