



Nos entrées/ Our starters

16€

- Terrine de foie gras mi-cuit maison.
Concentré de butternut.
Tuile de sarrasin au graines torréfiées.

*Homemade half-cooked foie gras terrine.
Butternut squash concentrate.
Buckwheat tuile with roasted seeds.*

13€

- Truite fumé maison, brioche à la fève de tonka.
Mousse d'orange confite.
Pointe de pesto de roquette.

*Homemade smoked trout, brioche with tonka bean.
Candied orange mousse.
A touch of arugula pesto.*

14€

- Tartelette de poireaux à la tomme de chèvre.
Caramel de betterave au vin rouge balsamique et pousses de cresson.

*Leek tartlet with goat cheese tomme.
Beetroot caramel with balsamic vinegar and watercress sprouts.*

Nos menus enfants/Our kids meals (jusqu'à 14 ans/ up to 14 years old)

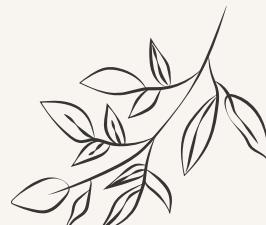
12€

- Steak-haché de boeuf avec purée de pomme de terre maison suivie d'une coupe glacée (2 boules)

Minced beef steak with homemade mashed potatoes followed by a two scoop ice cream.

- Filet de poisson du marché avec purée de pomme de terre maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

Fish fillet (from the market) with homemade mashed potatoes, followed by a sundae (2 scoops of ice cream).





NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

32€

-Filet de Boeuf à votre cuisson.
Purée fourchette et sa sauce vin rouge.
Purée d'echalote confites.
(demi-pension ou bon cadeau 10€ suppliment)

Beef fillet cooked to your liking.
Forked mashed potatoes with red wine sauce.
Candied shallot purée.
(half board or gift voucher 10€ suppliment)

22€

Filet d'esturgeon poêlé et son fenouil braisé au fumet safrané
Sauce mouclade poudré au chorizo.

Pan-seared sturgeon fillet with braised fennel in saffron-infused stock.
Mouclade sauce sprinkled with chorizo.

23€

-Crépine d'émiété de lapin au petit oignons.
Beignet de haricot rouge au cumin.
Sauce au porto blanc.

Rabbit pâté encased in caul fat with small onions.
Red bean fritters with cumin.
White port sauce.

Nos accompagnements/ Our side orders

5€

Salade/salad

8€

Purée fourchette/ Fork mashed potatoes

Nos fromages / Our cheese platter

10€

La sélection du Chef en trio/ 3 Chef's selection



NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

9€

-Deux choux garnis d'un crémeux praliné surmontés d'un parfait glacé au chocolat

Two profiteroles filled with praline cream, topped with a chocolate parfait.

-Un flan au fruit de la passion et gingembre, sur un sablé à la vanille, crème pistache et ses éclats

Passion fruit and ginger flan on a vanilla shortbread. Pistachio cream with its crunch bits.

-Gâteaux quatre-quarts aux éclats d'amandes, mousse cassis et sa liqueur, tuile de nougatine

*Quatre-quarts cake with almond bits. Blackcurrant mousse with its liqueur.
Nougatine tuile.*

Nos coupes glacées/ Our ice creams

8€

-Dolce Vita (glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées)

Dolce Vita (vanilla ice cream, strawberry sorbet, whipped cream, roasted almonds)

-Dame Blanche (glaces vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat)

White Lady (Vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce)

-Douceur d'été (sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de spéculoos)

Summer sweetness (raspberry, lemon and vine peach sorbets with speculoos crumbs)

-La mienne! (3 boules et une garniture)

Mine! (3 scoops and a topping)



N O S D E S S E R T S / O U R D E S S E R T S

Nos cocktails glacés / Our frozen cocktails

//	Colonnel - sorbet citron, 2cl vodka <i>Colonnel - lemon sorbet, 2cl vodka</i>	9,50€
//	Délice de pêche - sorbet pêche de vigne, glace vanille, 2cl vodka Absolut pêche <i>Peach delight - vine peach sorbet, vanilla ice cream, 2cl Absolut vodka peach</i>	9,50€
//	Rose rouge - sorbet fraise et framboise, 2cl St-Germain, rallongé au Crémant Brut Rosé <i>Red Rose - strawberry & raspberry sorbet, 2 cl St-Germain liqueur, topped with Crémant Brut Rosé</i>	10,00€
//	Café gourmand - glaces vanille et chocolat, espresso, 2cl liqueur de cacao et chantilly <i>Gourmet coffee - chocolate & vanilla ice cream, espresso, 2cl cocoa liqueur & whipped cream</i>	9,50€

Nos boissons chaudes / Our hot beverages

//	Espresso	2,50€
//	Thé / tea - tisane / infusion	4,50€
//	Capuccino - Latte	4,50€
//	Chocolat chaud / hot chocolate	5,50€
//	Irish Coffee - glace vanille, espresso, 4cl whisky et chantilly <i>Irish Coffee - vanilla ice cream, espresso, 4cl whisky & whipped cream</i>	10,50€