



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 vinagre balsamique et pousse 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
suive 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).*





N O S P L A T S / O U R M A I N C O U R S E S

32€

*-Filet de Boeuf à votre cuisson.
Purée fourchette et sa sauce vin rouge.
Purée d'échalote 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'émietté 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



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

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

//	Colonne - sorbet citron, 2cl vodka <i>Colonne - 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€

l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération