

# Les Entrées

Carpaccio de magret canard fumé, trio de chèvre  
mesclun aux noisettes

Carpaccio of smoked duck breast, goat cheese trio hazelnut mesclun

**14,00 €**

Croustillant de ravioles d'escargots aux pousses d'épinards  
crème d'ail des ours

Crispy snail ravioli with spinach shoots and wild garlic cream

**15,00 €**

Crémeux de pommes de terre à la vodka

Anguille fumée et caviar de poisson

Potato cream with smoked eel vodka and fish caviar

**13,00 €**

Œuf Bio parfait, semoule de brocolis à la pistache  
condiments à l'ail noir

Perfect organic egg, broccoli semolina with pistachio and black garlic condiments

**14,00 €**

Quinoa aux pommes et noix vinaigrette au miel

Salade de légumes croquants

Apple and walnut quinoa with honey vinaigrette, crisp vegetable salad

**12,00 €**



"Taxes et service compris"

"Net rates, taxes and service included"



## Les Viandes

### Viandes en provenance de nos producteurs français

Râble de lapin au basilic, pignons de pin et olives  
polenta à la tomate  
Saddle of rabbit with basil, pine nuts and olive, tomato polenta  
**27,00 €**

Pièce de bœuf taillée dans le faux filet, oignons ambrés  
gratin pommes de terre, lie de vin  
Beef cut from the tenderloin, amber onions, potato gratin, wine lees  
**29.00 €**

Gigot d'agneau confit aux épices,  
millefeuille de panisse au pesto  
Gigot of lamb confit with spices, panisse millefeuilles with pesto  
**28.00 €**

## La Criée

Dos de merlu rôti au beurre d'olives, crémeux d'aïoli  
poelée de légumes du moment  
Back of hake roasted in olive butter, creamy aioli, vegetables of the moment  
**26,00 €**

Variation de saumon en deux cuissons, vinaigrette soja  
légumes croquants au pesto  
Two-cooked salmon variation with soy vinaigrette, crunchy vegetables with pesto  
**27.00 €**

Pavé de lieu jaune cuit à l'unilatéral, sauce vierge  
mousseline de pommes de terre  
One-sided cooked pollack steak, sauce vierge, potato mousseline  
**28.00 €**

## Végétarien

Lasagne de légumes du moment, salade verte  
Lasagne of vegetables of the moment, green salad  
**17,00 €**



"Taxes et service compris"  
"Net rates, taxes and service included"

# Les Gourmandises

Assiette de trois fromages, salade de saison  
Three-cheese platter, seasonal salad  
**11,00 €**

Millefeuille croustillant à la vanille bourbon  
Fraise du moment  
Crunchy bourbon vanilla millefeuilles, Strawberries of the moment  
**14,00 €**

Moelleux à la coco et au citron vert  
compotée d'ananas confit  
Moelleux with coconut and lime, pineapple confit compote  
**12,00 €**



Tarte sablée aux épices, confiture de framboises  
et son sorbet  
Shortbread tart with spices, raspberry jam and sorbet  
**13,00 €**

Panna cotta à l'orange, carottes confites  
streusel au cacao  
Orange panna cotta, carrot confit, cocoa streusel  
**11,00 €**

Craquant noisette, mousse chocolat au lait  
cœur crème brûlée fèves de tonka  
Hazelnut crunch, milk chocolate mousse, tonka bean crème brûlée center  
**13,00 €**



"Taxes et service compris"  
"Net rates, taxes and service included"