

SUMMER MENU 2024

STARTERS

Crab12 €

With Herbs, Tomato Gel,
Guacamole, and Coconut

Cucumber10 €

Gazpacho with Almond Milk,
Roasted Feta, Flax Seeds

Pepper11 €

Marinated with Garlic,
Parmesan Shortbread,
Ricotta & Pastrami

MAIN COURSES

Veal Cushion21 €

Grilled Romaine Lettuce,
Tomato Sauce, and Roasted
Baby Potatoes

Iberian Pork19 €

Grilled, Hummus, Greek
Yoghurt with Paprika
& Chorizo

Octopus20 €

Seared, Creamy Polenta,
Squid Ink & Chorizo

Vegetarian platter15 €

The plate's composition is based on
the chef's inspirations and seasonal
influences.

Cheese platter7,5 €

DESSERTS

Pavlova9 €

Swiss Meringue, Pepper
& Raspberry Compote,
Vanilla Vegan Chantilly

Pistaberry10 €

Pistachio Cookie, Strawberry
Compote & Pistachio Praline

**Poached Pear
Belle-Hélène**10 €

Vanilla Poached Pear,
Dark Chocolate Ganache
& Madeleine Biscuit

SIGNATURE DISHES

STARTERS*

Homemade **Foie Gras** Terrine18 €

Land & Sea Platter : Duck Breast
& Home-Smoked Salmon17 €

DISHES*

Fish of the Day with Vouvray Sauce,
Salmon Roe29 €

Roasted Prawns with Truffle
Risotto, Buckwheat Soufflé31 €

Calf Sweetbread with Morels32 €

Beef Fillet** with Creole sauce
and Homemade Fries29 €

DESSERT*

Royal Chocolate "Valrhona"12 €

MENU

Déjeuner du jour Changement toutes les semaines

SEMAINE 1

8 > 14 avril / 22 > 28 avril / 6 > 12 mai / 20 > 26 mai / 3 > 9 juin / 17 > 23 juin

Mercredi

Bricks au Bœuf et Poivrons
Sauté de Poulet Printanier
Fromage Blanc au Kiwi

Jeudi

Velouté de Radis à la Ricotta
Filet Mignon en Croûte,
Carottes Glacées
Fondant au Chocolat

Vendredi

Flan de Courgettes
Poisson du Jour
à la Grenobloise, Semoule
Crumble aux Fruits Rouges

Samedi

Bruschetta au Chèvre, Miel
et Amandes
Brochette de Dinde
au Paprika, Courgettes Rôties
Panna Cotta à la Mangue

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

MENU ENFANT

Demi portion12 €
• Terrine Maison
• Onglet de Bœuf, Frites
• Glace

■ ENTRÉE, PLAT ou PLAT DESSERT **18 €** ■ ENTRÉE, PLAT, DESSERT **22 €**

MENU

SEMAINE 2

15 > 21 avril / 29 avril > 5 mai / 13 > 19 mai / 27 mai > 2 juin / 10 > 16 juin / 24 > 30 juin

Mercredi

Gaspacho de Concombre
Veau Marengo, Riz Créole
Tiramisu

Jeudi

Velouté de Tomate et Féta
Poulet Rôti au Citron,
Pomme Grenaille
Mœlleux banane renversée

Vendredi

Risotto de Petits Pois
à la Menthe
Brandade de Morue
Faiselle aux Fruits

Samedi

Taboulé de Quinoa
Araignée de Porc,
Gratin Dauphinois
Crème Brûlée

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

MENU ENFANT

Demi portion12 €
• Terrine Maison
• Onglet de Boeuf, Frites
• Glace