



Entrée, plat, dessert : 39,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

Gaspacho de melon, ricotta et speck	11,00 €
<i>Melon gazpacho, ricotta and speck</i>	
Tartare de dorade, mousseline de céleri rave, concombre et framboises	11,00 €
<i>Sea bream tartare, celeriac mousseline, cucumber and raspberry</i>	
Chiffonnade de jambon de Bayonne	11,00 €
<i>Plate of sliced Bayonne's ham</i>	
Pressé d'épaule de cochon et olives, compotée de carottes	11,00 €
<i>Shoulder of pork terrine and olive, carrot compote</i>	

Les plats

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Risotto au parmesan, coulis de tomates et courgettes	24,00 €
<i>Parmesan risotto, tomato and zucchini coulis</i>	
Cuisse de poulet fermier rôtie, Caponata d'aubergines siciliennes	24,00 €
<i>Roast free-range chicken leg, sicilian eggplant Caponata</i>	
Cœur de rumsteck épais, pommes grenailles et haricots verts au beurre	24,00 €
<i>Beef rump steak, baby potatoes and buttered green beans</i>	

Les desserts

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Clafoutis aux nectarines et sorbet framboise	10,00 €
<i>Nectarine clafoutis with raspberry sorbet</i>	
Tarte au chocolat et crème glacée du moment	10,00 €
<i>Chocolate tart and ice cream of the day</i>	
Panna cotta à la fève tonka, de fraises et rhubarb	10,00 €
<i>Panna cotta with tonka bean, strawberry and rhubarb cold soup</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

