



## ENTRÉES

### Starters

Galette de pois chiche façon falafel, chèvre fermier, aux herbes potagères 9 €  
*Chickpea Galette, Farm goat cheese, fresh herbs*

Velouté d'asperge blanche, crème glacée au vieux comté 9 €  
*Asparagus soup, « Comté » cheese ice cream*

Gravlax de cabillaud, agrumes, fenouil croquant 13 €  
*Cod fish gravlax, citrus fruit, crispy fennel*

Vitello tonnato aux câpres et citrons confits 11 €  
*Vitello tonnato (Sliced veal, with egg, anchovies and capers sauce), candied lemon*

Asperges vertes & crevettes, vinaigrette au jaune d'œuf & raifort 14 €  
*Green asparagus, shrimps, egg yolk and raifort cheese vinaigrette*

Foie gras maison, haricots verts, mangue 18 €  
*Home made duck Foie gras, green beans, mango*

## PLATS

### Main dishes

Polenta, marmelade de tomates basilic, et crémeux au parmesan 16€  
*Polenta, tomatoes marmelade, and parmesan cream*

Mille-feuille de légumes verts printaniers 15€  
*Seasonal vegetables mille-feuille*

Poulpe fumé & grillé, aubergine, condiment piquillos coriandre 23 €  
*Smoked and grilled octopus, eggplant, piquillos and coriander condiment*

Dorade royale, courgettes, fenouil confit, ricotta 22 €  
*Sea bream, zucchini, confit fennel, ricotta cheese*

Selle et confit d'agneau, broccolini grillé 25 €  
*Saddle of confit lamb, grilled broccolini*

Rumsteak de Bœuf Charolais, croustillant de pomme de terre 28 €  
*Grilled beef rum-steak, crusty potatoes*

(Page 2)

## **DESSERTS -**

Assortiment de fromages affinés « Jouannault » 12 €

*Cheese platter*

Soufflé lavande-citron, crémeux miel romarin 9 €

*Lavander and lemon Soufflé, creamy rosmay honey*

Pavlova aux fraises, Crème fouettée « tagada » 11 €

*Strawberry Pavlova, whipped cream « candy strawberry »*

Chocolat Grand-Duc, fève Tonka 11 €

*Grand Duke two chocolat mousse on a crispy praline biscuit, tonka bean*

Minestrone de fruits frais, coulis mangue 9€

*Fresh fruit soup, mango coulis*

Café/Thé gourmand 9 €/11€ (demandez nous)

*3 Assortiments of small desserts with a café or a tea*

**Café/Déca** Genovese 2,5€

**Thés** Mariage frère ( Earl grey, Darjeling, Sencha, Vallée du Nil, Thé vert menthe fraîche ) 4,5€

**Infusions** Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche 4,5€

## **Digestif 4cl**

### **Cognacs**

Martel Vsop 14 €

Hennessy VS 10 €

### **Calvados**

Morin Selection 8€

Christian Drouin 1976 30 €

**Armagnac** Bordeneuve Hors d'age 12 €

**Bas Armagnac** Bordeneuve Millesimé 2000 16 €

### **Rhums**

Baccardi 8ans 10 €

Baccardi 10ans 13 €

3 Rivières Triple Millesime 14 €

Santa Teresa 1796 15 €

**Amaretto , Limoncello, Get 27 8 €**

**Shots 2 cl** :Tequila, Vodka, Trinity (vodka, passion, vanille, citron vert) 4€

Si vous avez des allergies ou intolérances n'hésitez pas à nous en faire part, nous tenons à votre disposition une liste des produits allergènes

Prix nets,taxes comprises