



DOUCE FRANCE

APERITIF

Kir (125 ml)

STARTERS

Block of duck foie gras, toasted French bread
Smoked beef salad
Crust pâté (pork), onion confit
Creamy pea soup with peppermint and fresh goat cheese 🌱

MAIN COURSES

Duck leg confit, beetroot and *agria* potato pancake
Skate, crushed potatoes, olive oil with thyme
Risotto of black rice, coriander and confit tomatoes 🌱

PDO CHEESES

DESSERTS

Chocolate fondant and vanilla custard
Exotic entremet 🌱
Iced nougat, gingerbread and candied fruit

Coffee or tea

SELECTION OF WINES

L'Oracle-Chardonnay - IGP Pays D'Oc
Lacustre-Pinot noir - IGP Pays D'Oc
(1 bottle for 2 guests)

1 bottle of Evian (750 ml) for 2 guests
Or 1 soft drink (330 ml) per guest

(Any additional requests will lead to an extra charge)

Ingredients available each day in limited quantities to ensure freshness, with the exception of special orders 72 hours in advance.

Vegetarian 🌱





DOUCE FRANCE

APÉRITIF

Kir (12,5 cl)

ENTRÉES

Bloc de foie gras de canard, baguettine toastée
Salade de bœuf fumé
Pâté en croûte (porc), oignon confit
Velouté de petits pois à la menthe poivrée, chèvre frais 🌱

PLATS

Cuisse de canard confite, galette de betterave et pomme agria
Raie, écrasée de pomme de terre, huile d'olive au thym
Risotto de riz noir, coriandre et tomates confites 🌱

FROMAGES AOP

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille
Entremet exotique 🌱
Nougat glacé, pain d'épices et fruits confits

Café ou thé

VINS AU CHOIX

L'Oracle-Chardonnay - IGP Pays D'Oc
Lacustre-Pinot noir- IGP Pays D'Oc
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🌱

