

APÉRITIF Kir

ENTRÉE / STARTER

Tartare de duo de saumons à la moutarde à l'ancienne, salade de lentilles
Salmon duo tartar with old-fashioned mustard, lentil salad

🍷 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noixettes et pousses d'épinards
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots

Terrine « des Copines », pain de campagne grillé et condiments
Terrine "des Copines", toasted farmhouse bread and condiments

Gros Œuf bio en meurette *Large organic eggs en meurette*

PLAT / MAIN COURSE

Filet de Daurade royale, carottes aux épices
Fillet of sea bream with spiced carrots

Pavé de rumsteck sauté au poivre, pommes fondantes
Rump steak sautéed with pepper, melting apples

Chou farci comme autrefois
Stuffed cabbage like in the old days

🍷 Polenta risolée aux senteurs du sud et ses petits légumes
Southern-flavored polenta with vegetables

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Ossau-Iraty, cerises confites, jeunes pousses et piment d'Espelette
Ossau-Iraty cheese, candied cherries, baby greens and Espelette pepper

Chou craquelin, chantilly caramel et pommes à la fève de tonka
Cracker puffs, caramel whipped cream and tonka bean apples

Riz au lait crémeux et ses fruits secs caramélisés
Creamy rice pudding with caramelized dried fruit

Soufflé glacé noix coco, confit d'ananas
Iced coconut soufflé, pineapple confit

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

Pays D'Oc IGP - Merlot - Vin rouge / *Red wine*

Pays D'Oc IGP - Chardonnay - Vin blanc / *White wine*
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

🍷 Végétarien / *vegetarian*



12h30
12:30 pm



1h45



(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Week-ends et jours fériés / Weekends and public holidays

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco
Cream of cauliflower soup with coconut milk

Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés
Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée
"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

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

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.