



## DOUCE FRANCE

### APERITIF

Kir (125 ml)

### STARTERS

Block of duck foie gras and toasted baguettine  
Caesar salad with smoked salmon and anchovy cream  
Vol au vent, duo of shrimps and mussels with shellfish jus  
Cream of carrot soup with coconut milk 🌱

### MAIN COURSES

Chicken supreme stew with rice pilaf  
Fillet of salmon, quinoa with hazelnut butter and cream of dill  
Croquets pasta, crispy vegetables and carrot and coriander jus 🌱

### PDO CHEESES

### DESSERTS

Bourdaloue pear tart in a glass 🌱  
Black Forest gâteau (*wild cherries in Kirsch*)  
Choux pastry profiterole

Coffee or tea

### SELECTION OF WINES

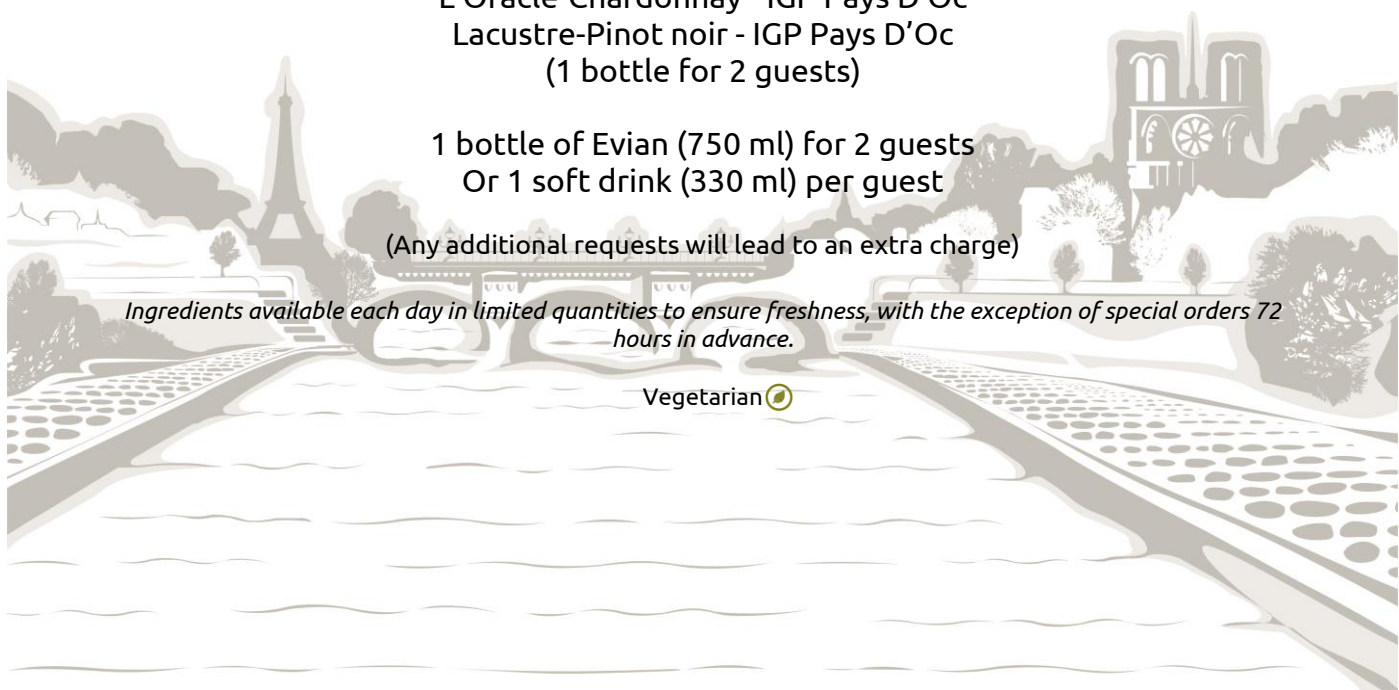
L'Oracle-Chardonnay - IGP Pays D'Oc  
Lacustre-Pinot noir - IGP Pays D'Oc  
(1 bottle for 2 guests)

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 façon César au saumon fumé, crème d'anchois  
Vol au vent, duo de crevettes et moules, jus de coquillage  
Velouté de carottes au lait de coco 🌱

### PLATS

Suprême de poulet façon blanquette, riz pilaf  
Pavé de saumon, quinoa au beurre noisette, crème d'aneth  
Pâtes de crozets, légumes croquants, jus de carotte à la coriandre 🌱

### FROMAGES AOP

### DESSERTS

Verrine façon poire Bourdaloue 🌱  
Forêt noire (*cerises au kirsch*)  
Chou profiterole

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 🌱

