

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) ou Crodino Virgin Spritz & Amuse-bouches
Glass of Castel Mouche (12,5 cl) or Crodino Virgin Spritz & Amuse-bouche

ENTRÉE / STARTER

Bloc de foie gras de canard, confit de carottes, émincé d'algues Nori
Block of duck foie gras, carrot confit, sliced Nori seaweed

Fraicheur de légumes d'été, haddock origine France en tartare
Fresh summer vegetables, haddock tartare from France

Carpaccio de magret fumé et séché, salade de roquette accompagnée de parmesan
Carpaccio of smoked and dried duck breast, rocket salad with Parmesan cheese

Cœur de romaine façon Caesar, émietté de tourteaux et anchois
Heart of romaine Caesar style, crumbled crab and anchovies

 Tomate Roma confite au four, coulis de myrtilles et zestes de citron jaune
Baked Roma tomato confit, blueberry coulis and lemon zest

PLAT / MAIN COURSE

Magret de canard aux framboises, purée de pommes de terre fait maison
Duck breast with raspberries, home-made mashed potatoes

Poitrine de veau marinée et confite, pommes mitraille rôties à l'ail
Marinated and confit veal breast, roasted garlic mitraille potatoes

Dos de lieu jaune, panure de légumes de saison, fenouil confit à l'orange, coulis de crustacés noirs
Fillet of pollack, seasonal vegetable breadcrumbs, fennel confit with orange, black shellfish coulis

Aile de raie, haricots verts vapeur, câpres, croûtons dorés, beurre meunier citronné
Skate wing, steamed green beans, capers, golden croutons, lemon beurre meunier

 Petits farcis façon niçoise, coulis de tomates
Petit stuffed Niçoise style, tomato coulis

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Saint-Marcellin AOP *Saint-Marcellin AOP*

Mi-cuit au caramel en cocotte *Half-cooked toffee in a pot*

Croustillant chocolat cacahuètes, crème anglaise vanillée *Chocolate peanut crisp with custard*

Tartelette crémeuse framboises et pistaches *Creamy raspberry and pistachio tartlet*

Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais *Blackcurrant ice cream mousse quenelle, fresh red fruit*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE
BOISSONS / DRINKS

AOC Bordeaux - Agneau Rouge *AOC Bordeaux - Agneau Rouge (red wine)*

AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc *AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc (white wine)*

(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 persons)*

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

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

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15

Ouvert tous les jours / Open every day

**MENU
ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE / STARTER

Émincé de tomates sauce vinaigrette
Thinly sliced tomatoes with vinaigrette

PLAT / MAIN COURSE

Haut de cuisse de poulet rôti, pommes Mitraille, jus de viande
Roast chicken thigh, Mitraille apples, gravy

DESSERT / DESSERT Croustillant chocolat cacahuètes *Chocolate peanut crisp*

BOISSONS / DRINKS 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.