

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches

ENTRÉES / STARTERS

Tatin d'endives, fromage Sainte-Maure-de-Touraine frais et noix

Caramelized endive tart "Tatin-style", fresh Sainte-Maure-de-Touraine goat cheese and walnuts

Bloc de foie gras de canard, condiment citron et orange


Duck foie gras block, citrus condiment (lemon and orange)

Jaune d'œuf confit, compotée de légumes, toast de pain grillé à l'ail

Confit egg yolk, vegetable compote, garlic-toasted bread

Crème de lentilles du Puy, chiffonnade de jambon « Prince de Paris »

Puy lentil cream soup, thinly sliced "Prince de Paris" ham

 Velouté de pois cassés et chou kale *Split pea velouté with kale*

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de sandre, crémeux de pommes de terre, coulis d'épinards

Pike-perch fillet, creamy mashed potatoes, spinach coulis

Carré de porcelet rôti, moutarde à l'ancienne et paprika, butternut rôtie


Roasted suckling pig rack, wholegrain mustard and paprika jus, roasted butternut squash

Pavé d'agneau façon curry, boulgour de légumes

Lamb loin curry-style, vegetable bulgur wheat

Darne de lieu jaune, fondue de poireaux, sauce au Verjus

Pollack steak, leek fondue, verjuice sauce

 Risotto de konjac aux champignons des bois et des prés

Konjac risotto with wild and field mushrooms

DESSERTS / DESSERTS

Financier à la poire *Pear financier cake*

Entremet noix de coco et sa gelée exotique *Coconut entremet with exotic fruit jelly*

Sablé breton chocolat, crémeux arabica *Breton chocolate shortbread, Arabica coffee cream*

Mousse glacée mandarine, crumble noisette *Mandarin iced mousse, hazelnut crumble*

Le Saint-Marcellin de notre Maître fromager *Saint-Marcellin cheese from our Master cheesemaker*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

Parallèle 45 - AOC Côtes-du-Rhône - Paul Jaboulet Aîné (rouge)

Parallèle 45 - AOC Côtes-du-Rhône - Paul Jaboulet Aîné (red)

Les Collines de Laure - Viognier - IGP Méditerranée - Jean Luc Colombo (blanc)

Les Collines de Laure - Viognier - IGP Méditerranée - Jean-Luc Colombo (white)

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande

1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request)

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Évian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Évian/Badoit (1l) for 2 guests*

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE STARTER

PLAT MAIN COURSE

DESSERT DESSERT

BOISSONS DRINKS

Crème de lentilles, jambon « Prince de Paris »
Cream of lentils with "Prince de Paris" ham

Suprême de poulet, fine purée de pommes de terre
Chicken supreme, smooth mashed potatoes

Financier à la poire *Pear financier*

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.