

## ENTRÉES

SAUMON MARINÉ ET MAÏS 19-  
*MARINATED SALMON AND CORN*

PISSALADIÈRE ET LÉGUMES DE SAISON 18-  
*PISSALADIERE TARTE AND SEASONAL VEGETABLES*

CARPACCIO DE BOEUF ET TARTARE D'HUÎTRES 19-  
*BEEF CARPACCIO AND OYSTER TARTARE*

OEUF PANÉ ET CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS 16-  
*BREADED EGG AND CREAMY MUSHROOMS*

ARTICHAUTS FARCIS AUX GIROLLES 20-  
*ARTICHOKES STUFFED WITH CHANTERELLE MUSHROOMS*

## PLATS

LOUP, FENOUIL ET ROUILLE 36-  
*SEABASS, FENNEL AND ROUILLE SAUCE*

AGNEAU DE LAIT ET HARICOTS COCO DE PAIMPOL 39-  
*SUCKLING LAMB AND COCO BEANS FROM PAIMPOL*

FILET DE BOEUF, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, POMMES BOULANGÈRES 40-  
*BEEF FILET, PAN FRIED MUSHROOMS AND POTATOES*

TOMATE FARCIE VÉGÉTARIENNE ET RIZ NOIR 31-  
*VEGETARIAN STUFFED TOMATO AND WILD RICE*

RAVIOLES À LA RATATOUILLE ET PARMESAN 29-  
*RAVIOLIS STUFFED WITH RATATOUILLE AND PARMESAN CHEESE*

## DESSERTS

LE SAINT-NECTAIRE 12-  
*SAINT-NECTAIRE CHEESE*

MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ 13-  
*CHOCOLATE MOUSSE AND PRALINE*

CRUMBLE À LA FIGUE, GLACE YAOURT ET BANYULS 12-  
*FIG CRUMBLE, YOGHURT ICE CREAM AND BANYULS WINE*

COMME UNE TATIN À L'ABRICOT 12-  
*AS AN APRICOT "TATIN" TARTLET*

CAFÉ GOURMAND 11-  
*GOURMET COFFEE*

# MENU DU MIDI

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 41-  
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 35-

RADIS, CHÈVRE ET NOIX

*RADISH, GOAT CHEESE, NUTS*

OU

FEUILLETÉ DE LAPIN, COURGETTE ET BASILIC

*RABBIT PUFF PASTRY, ZUCHINNI AND BASIL*

FILET MIGNON, PURÉE DE CAROTTES JAUNES ET NOISETTES

*ROASTED FILET MIGNON, MASHED CARROTS AND HAZELNUTS*

OU

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA ET FENOUIL

*SEA BREAM FILET COOKED WITH PLANCHA AND FENNEL*

ÉCLAIR TOUT CHOCOLAT

*FULL CHOCOLATE "ÉCLAIR"*

OU

TARTE BOURDALOUE

*BOURDALOUE TART*

