

M
E
N
U

D
E
J
E
U
N
E
R

Entrées

Maquereaux fumés et concombre
Smoked mackerels and cucumber

Légumes d'automne et croustillant au vieux comté
Autumn vegetables and aged comté cheese crisp

Plats

Filet Mignon, carottes, oignons rouges et cacahuètes
Pork filet mignon, carrots, red onions and peanuts

Cabillaud et brandade citronnée
Cod fish and lemon brandade

Desserts

Comme un Paris-Brest
Just like a « Paris-Brest »

Tartelette aux prunes
Plum tartlet

Entrée plat ou plat-dessert 35
Entrée – plat – dessert 41

	Entrées	
	Pissaladière et légumes de saison Pissaladière tart and seasonal vegetables	18
	Soupe de poireaux, pommes de terre et truffe Leak and potato soup, truffles	19
	Concombre mariné, betterave et fromage de chèvre Marinated cucumber, beetroot and goat cheese	17
A	Terrine de foie gras et pommes au Xérès Foie-gras and Xeres flavored apples	21
	Jambon, noisettes et cèpes rôtis Ham, hazelnuts and roasted cep mushrooms	22
L	Plats	
	Filet de daurade, épinards et topinambours Bream fillet, spinach and Jerusalem artichokes	34
A	St-Pierre, risotto de fregola et artichauts John-Dory, fregola risotto and artichokes	38
	Faux-filet maturé et purée d'oignons au thym Matured beef sirloin and onions purée flavored with thyme	42
C	Ravioles à la menthe, crème de potimarron rôti Mint stuffed ravioli, roasted butternut cream	28
	Magret de canard aux marrons Duck breast with chestnuts	39
A	Desserts	
	Comté AOC Comté cheese	12
R	Maïs soufflé et caramel Popped Corn and caramel	12
	Génoise amandes et agrumes Almond and citrus fruit genoise	12
T	Tarte chocolat noisettes Chocolate and hazelnut tart	13
	Café gourmand Gourmet coffee	12
E		