

# M E N U D E J E U N E R

## Entrées

Velouté de champignons et châtaignes  
Mushrooms and chestnuts velouté

Carpaccio de maigre, betteraves et oranges  
Lean carpaccio, beetroots and oranges

## Plats

Sébaste, moules et pommes de terre  
Redfish, mussels and potatoes

Pot-au-feu  
Vegetables and beef broth

## Desserts

Tiramisu  
Tiramisu cake

Orangettes  
Candied oranges with chocolate

---

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

	<b>Entrées</b>	
	Poêlée de courge et marrons au comté Pan-fried butternut and chestnuts with comté cheese	18
	Couteaux, chorizo et pesto de piment Razor clams, chorizo and chilli pesto	18
	Œuf parfait, champignons et échalotes confites « Parfait » egg, mushrooms and candied shallots	17
<b>A</b>	Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes Scallops carpaccio with citrus fruits	21
	Effiloché de bœuf à la carotte Pulled beef with carrots	20
<b>L</b>	<b>Plats</b>	
	Risotto à la truffe Truffle risotto	39
<b>A</b>	Bar, céleri et coques Sea bass, celery and clams	38
	Maigre et potimarron rôti au miel Lean fish and roasted pumpkin with honey	36
<b>C</b>	Carré de cochon, artichauts barigoule, câpres et menthe Pork rack and « barigoule » artichokes with mint and capers	39
	Pintade et trompettes de la mort Guinea fow with black trumpet mushrooms	37
<b>R</b>		
	<b>Desserts</b>	
<b>T</b>	Comté AOC Comté cheese	12
	Tarte au citron Lemon tart	12
<b>E</b>	Crumble aux pommes Apple crumble	12
	Trois chocolats Three chocolates	13
	Café gourmand Gourmet coffee	12