



Nos entrées / Our Starters

- Le foie gras cuit au naturel, pain toasté aux céréales, confit de courges** **19€**
Foie Gras natural cooked, cereals toasted bread, candied pumpkin
- Le risotto « à ma façon » selon l'humeur et les arrivages journaliers** **14 €**
Risotto according to the mood and the food markets of the day
- Le velouté de courgettes menthe, espuma noisette** **12 €**
Creamy soup of zucchini mint, espuma hazelnut

Nos plats / Our Main Courses

- La papillote de Bar à la vanille** **24 €**
Bar cooked in parchment paper or foil wrapping, vanilla
- Cocotte lutée de coquillages et crustacés, bouillon de petits légumes** **21 €**
Casserole of sea food, broth of little vegetables
- Le suprême de volaille farcie, pleurotes roties, purée de potimarron** **23 €**
Stuffed poultry and pleurotes (mushroom), mashed pumpkin

Nos fromages / Our Cheeses

- L'ardoise de fromages aux parfums de France** **10 €**
France cheese slate

Nos desserts / Our Desserts

- Le tiramisu à la pistache** **10 €**
Pistachio tiramisu
- Assiette de mignardises comme un café gourmand** **10 €**
Plate of tiny pastry like a gourmet coffee
- Le clafoutis aux fruits de saison** **10 €**
traditional custard tart, season fruit