



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Foie gras de canard maison, chutney du moment et toasts de pain grillé <i>Homemade duck foie gras, chutney of the moment with toasts</i>	15 €
Beignets de fleurs de courgette et sauce tomate-basilic <i>Courgette flower fritters and tomato basil sauce</i>	14 €
Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic <i>"Panisses" with Parmesan and tomato basil sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Risotto printanier aux asperges, petits pois, chlorophylle de roquette et parmesan <i>Spring risotto with asparagus, peas, rocket chlorophyll and parmesan cheese</i>	24 €
Selle d'agneau rôtie, poêlée de légumes printaniers au pistou d'ail des ours, jus d'agneau <i>Roasted saddle of lamb, pan-fried spring vegetables with wild garlic pesto, lamb jus</i>	27 €
Médailillon de joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre, jus de braisage <i>Braised beef cheek medallion, mashed potatoes, braising jus</i>	25 €
Filet de lieu jaune snacké, ragout de lentilles au chorizo et sauce au vin rosé de Provence <i>Seared pollack fillet, lentil stew with chorizo and Provence rosé wine sauce</i>	25 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Soupe de fraises menthe-verveine, crumble et chantilly à la vanille <i>Strawberry, mint and verbena soup, crumble, vanilla whipped cream</i>	9 €
Pain perdu au caramel beurre salé, amandes et glace vanille <i>French toast with salted butter caramel, almonds and vanilla ice cream</i>	9 €