



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette au citron <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Jambon de Reims persillé, pickles de légumes et moutarde à l'ancienne <i>Parsleyed ham of Reims, vegetable pickles and wholegrain mustard</i>	14 €
Beignets de fleurs de courgette <i>Courgette flower fritters</i>	14 €
Panisses au parmesan, sauce tomate-basilic <i>"Panisses" with Parmesan, tomato basil sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Suprême de volaille du Sud-Ouest cuit en basse température, pommes de terre boulangères et jus de volaille <i>Supreme of poultry cooked at low temperature, baker's potatoes and poultry jus</i>	26 €
Bavette de veau Aubrac rôtie, polenta crémeuse au mascarpone, poêlée de champignons et jus de veau au xérès <i>Roasted Aubrac veal flank steak, creamy mascarpone polenta, pan-fried mushrooms and veal jus with sherry</i>	27 €
Filet de sébaste snacké, purée de brocolis au beurre noisette, pommes de terres grenaille confites et sauce vin blanc <i>Seared redfish fillet, broccoli purée with brown butter, new potatoes and white wine sauce</i>	25 €
Risotto à la courge butternut et noisettes torréfiées <i>Risotto with butternut squash and roasted hazelnuts</i>	24 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	9 €
Pain perdu à la confiture de lait, amandes torréfiées et glace vanille <i>French toast with dulce de leche, roasted almonds and vanilla ice cream</i>	9 €