



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette citron <i>Artichoke salad with arugula, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Foie gras de canard maison, chutney ananas et toasts de pain grillé <i>Homemade duck foie gras, pineapple chutney and toasted bread</i>	15 €
Asperges blanches, salade croquante, vinaigrette aux agrumes et zéphyr pamplemousse <i>White asparagus, crisp salad, citrus vinaigrette and grapefruit zephyr</i>	15 €
Panisses au parmesan et crème de courge <i>"Panisses" with Parmesan, pumpkin cream</i>	8 €

NOS PLATS

Médailillon de cabillaud doré, lentilles vertes au lard fumé et sauce champagne <i>Pan-seared cod medallion, green lentils with smoked bacon and champagne sauce</i>	27 €
La belle côte de cochon des Monts Lagast cuite en basse température, poêlée de pommes de terre et champignons, jus de cochon <i>Monts Lagast pork chop cooked at low temperature, pan-fried potatoes and mushrooms, pork jus</i>	32 €
Rôti de selle d'agneau, cocotte de légumes printaniers et mousseline de panais, jus d'agneau <i>Roasted saddle of lamb, spring vegetables casserole, parsnip mousseline, lamb jus</i>	29 €
Risotto primavera aux asperges vertes et petits pois <i>Spring risotto with green asparagus and peas</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 €
Tiramisu aux fraises et crumble au beurre noisette <i>Strawberry tiramisu with brown butter crumble</i>	9 €
Pain perdu au caramel beurre salé, amandes torréfiées et glace vanille <i>French toast with salted butter caramel, roasted almonds and vanilla ice cream</i>	9 €