



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette citron <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Foie gras de canard aux épices maison, chutney ananas, pain toasté <i>Duck foie gras with homemade spices, pineapple chutney and toasted bread</i>	15 €
Terrine de campagne à l'Armagnac, pickles de légumes et salade verte <i>Country terrine with Armagnac, pickled vegetables and green salad</i>	12 €
Panisses au parmesan et sauce courge butternut <i>"Panisses" with Parmesan, tomato and basil sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Plat-de-côte de cochon confit aux épices, embeurrée de chou rouge, pickles de cassis, jus de braisage <i>Pork short ribs confit with spices, buttered red cabbage, blackcurrant pickles, pork jus</i>	28 €
Magret de canard cuit en basse température, purée de carottes à l'orange, poêlée de champignons, jus court <i>Duck breast cooked at low temperature, orange-infused carrot purée, pan-fried mushrooms, reduced jus</i>	27 €
Dos de cabillaud doré, lentilles vertes, sauce champagne <i>Seared cod fillet, green lentils, champagne sauce</i>	28 €
Risotto à la crème de cèpes, champignons rôtis <i>Risotto with porcini cream and roasted mushrooms</i>	26 €

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 €
Crème brûlée verveine et vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with verbena and Madagascar vanilla</i>	9 €
Pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille et amandes torréfiées <i>French toast with salted caramel, vanilla ice cream and roasted almonds</i>	9 €