

A L A C A R T E / M E N U

L E S E N T R É E S / S T A R T E R S

Foie gras mi-cuit et tapenade de tomates 11 €
Half-cooked foie gras and candied tomato Tapenade

Œuf cocotte à la truffe 10 €
Egg Casserole with truffle

Tian de légumes d'été (servi frais) et feta AOP 10 €
Summer vegetable Tian (fresh served) and PDO feta

L E S P L A T S / M A I N C O U R S E S

Saumon Gravlax, salade suédoise 22€
Gravlax salmon, Swedish salad

Suprême de poulet tikka massala, riz basmati et coriandre fraîche 21€
Chicken Supreme tikka massala and basmati rice with fresh corian

Filet de bœuf (Metzger), pomme de terre grenailles et millefeuille de légumes provençale 23€
Beef Tenderloin with mashed potatoes and Millefeuille of provence vegetables

Poêlée de st Jacques beurre de mangue et combava, riz safrané au sésame 23€
Seared St Jacques mango butter, Kaffir lime with sesame & safran rice

Assiette Véggie, pommes grenailles, riz, coriandre, salade suédoise 20€
Veggie plate, potatoes grenailles, rice, corian, Swedish salad

L E S F R O M A G E S / C H E E S E

Assiette de fromages AOP (St Maure, Comté 18 mois, Morbier) 9€
Cheese platter AOP

L E S D E S S E R T S / D E S S E R T S

Le Moelleux au chocolat au coulis de fruits rouges 8 €
The chocolate soft heart cake with red berries coulis

Crumble aux pommes et fruits rouges de saison 9 €
Apple and red berries crumble

Verrine de tarte au citron revisitée 9 €
Lemon pie verrine revisited

N O S F O R M U L E S

DÉCOUVERTE	31 €	Entrée / plat ou plat / dessert Starter / main course or main course / dessert
É V A S I O N	38 €	Entrée / plat / dessert Starter / main course / dessert
GRANDE DAME	55 €	Apéritif / entrée / plat / dessert / 25 cl de vin / café Appetizer / starter / main course / dessert / 25 cl of wine / coffee
À LA CARTE		Tarifs ci-dessus / Prices above