

Entrées

Terrine de Foie Gras maison au Rhum vieux et son chutney	15,50 €
Crème de bettrave rouge et chair de crabe	10,50 €
Gravlax de saumon à l'aneth, mousseline aux agrumes	11,50 €
Salade composée du marché	7,50 €
Burrata, roquette et pesto vert	9,50 €

Poissons (selon arrivage)

Tentacule d'encornets, sauce vierge et pommes de terre	21,50 €
Filet de truite, huile vanillée et amandes grillées	21,50 €
Tempura de crevette et sauce aigre-douce	21,50 €
Ravioles de la mer et sa bisque maison	21,50 €

Viandes

Souris d'agneau en cuisson lente, miel et romarin	23,00 €
Faux-filet de boeuf sauce au Bleu d'Auvergne	21,50 €
Cuisse de canard confite maison, sauce au cidre	21,50 €
Suprême de poulet jaune sauce mangue-gingembre	19,50 €

Tous les plats vous sont proposés avec une garniture au choix :

Gratin Dauphinois, riz parfumé, salade ou frites

Supplément de garniture 3,00 €

Desserts

Tous nos desserts sont maison

Crème brûlée parfumée au citron	8,50 €
Brioche façon pain perdu et fruits de saison	8,50 €
Parfait glacé Rhum-raisin	9,50 €
Café ou thé gourmand	11,50 €
Tiramisu au café	8,50 €
Boule de glace ou sorbet	2,50 €

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Tenders de poulet avec frite ou riz et un petit sirop	12 €
Pièce de bœuf avec frite ou riz et un petit sirop	12 €
En dessert avec les menus, une boule de glace	

Starters

Homemade Foie Gras Terrine with Rum and Chutney	15,50 €
Beetroot Cream with Crab Meat	10,50 €
Salmon Gravlax with Dill and Citrus Mousseline	11,50 €
Market Fresh Mixed Salad	7,50 €
Burrata, Rocket salad and Green Pesto	9,50 €

Fish (Subject to availability)

Squid Tentacles, Virgin Sauce and Potatoes	21,50 €
Trout Fillet with Vanilla-infused Oil and Toasted Almonds	21,50 €
Shrimp Tempura with sweat and Sour Sauce	21,50 €
Seafood Ravioli with Homemade Bisque	21,50 €

Meat Dishes

Slow-cooked Lamb Shank with Honey and Rosemary	23,00 €
Beef Sirloin Steak with Bleu D'Auvergne Cheese sauce	21,50 €
Homemade Duck leg Confit with Cider sauce	21,50 €
Free-range chicken Supreme with Mango and Ginger sauce	19,50 €

All main courses are served with one side dish of your choice

Gratin Dauphinois, Fragrant Rice, salad or French Fries

<i>Extra side dish</i>	3,00 €
------------------------	--------

Desserts

All our desserts are Homemade

Lemon Crème brûlée	8,50 €
French Toast Brioche with Seasonal Fruits	8,50 €
Rum and Raisin Ice Cream Parfait	9,50 €
Gourmet Coffee or Tea	11,50 €
Coffee Tiramisu	8,50 €
One scoop of Ice Cream or Sorbet	2,50 €

Children's menu (Up to 10 Years old)

Chicken Tenders with French Fries or Rice

12 €

Beef Steak with French Fries or Rice

12 €

Dessert included: One scoop of Ice Cream