

# SUMMER MENU 2024

## STARTERS

**Crab** .....12 €

With Herbs, Tomato Gel,  
Guacamole, and Coconut

**Cucumber** .....10 €

Gazpacho with Almond Milk,  
Roasted Feta, Flax Seeds

**Pepper** .....11 €

Marinated with Garlic,  
Parmesan Shortbread,  
Ricotta & Pastrami

## MAIN COURSES

**Veal Cushion** .....21 €

Grilled Romaine Lettuce,  
Tomato Sauce, and Roasted  
Baby Potatoes

**Iberian Pork** .....19 €

Grilled, Hummus, Greek  
Yoghurt with Paprika  
& Chorizo

**Octopus** .....20 €

Seared, Creamy Polenta,  
Squid Ink & Chorizo

**Vegetarian platter** .....15 €

The plate's composition is based on  
the chef's inspirations and seasonal  
influences.

**Cheese platter** .....7,5 €

## DESSERTS

**Pavlova** .....9 €

Swiss Meringue, Pepper  
& Raspberry Compote,  
Vanilla Vegan Chantilly

**Pistaberry** .....10 €

Pistachio Cookie, Strawberry  
Compote & Pistachio Praline

**Poached Pear  
Belle-Hélène** .....10 €

Vanilla Poached Pear,  
Dark Chocolate Ganache  
& Madeleine Biscuit

## SIGNATURE DISHES

### STARTERS\*

Homemade **Foie Gras** Terrine ....18 €

**Land & Sea Platter** : Duck Breast  
& Home-Smoked Salmon .....17 €

### DISHES\*

**Fish of the Day** with Vouvray Sauce,  
Salmon Roe .....29 €

**Roasted Prawns** with Truffle  
Risotto, Buckwheat Soufflé .....31 €

**Calf Sweetbread** with Morels .....32 €

**Beef Fillet\*\*** with Creole sauce  
and Homemade Fries .....29 €

### DESSERT\*

**Royal Chocolate** "Valrhona" .....12 €

# MENU

## Déjeuner du jour Changement toutes les semaines

### SEMAINE 1

8 > 14 avril / 22 > 28 avril / 6 > 12 mai / 20 > 26 mai / 3 > 9 juin / 17 > 23 juin

#### Mercredi

Bricks au Bœuf et Poivrons  
Sauté de Poulet Printanier  
Fromage Blanc au Kiwi

#### Jeudi

Velouté de Radis à la Ricotta  
Filet Mignon en Croûte,  
Carottes Glacées  
Fondant au Chocolat

#### Vendredi

Flan de Courgettes  
Poisson du Jour  
à la Grenobloise, Semoule  
Crumble aux Fruits Rouges

#### Samedi

Bruschetta au Chèvre, Miel  
et Amandes  
Brochette de Dinde  
au Paprika, Courgettes Rôties  
Panna Cotta à la Mangue

**OU** possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

#### MENU ENFANT

Demi portion .....12 €  
• Terrine Maison  
• Onglet de Bœuf, Frites  
• Glace

■ ENTRÉE, PLAT ou PLAT DESSERT **18 €** ■ ENTRÉE, PLAT, DESSERT **22 €**

# MENU

### SEMAINE 2

15 > 21 avril / 29 avril > 5 mai / 13 > 19 mai / 27 mai > 2 juin / 10 > 16 juin / 24 > 30 juin

#### Mercredi

Gaspacho de Concombre  
Veau Marengo, Riz Créole  
Tiramisu

#### Jeudi

Velouté de Tomate et Féta  
Poulet Rôti au Citron,  
Pomme Grenaille  
Mœlleux banane renversée

#### Vendredi

Risotto de Petits Pois  
à la Menthe  
Brandade de Morue  
Faiselle aux Fruits

#### Samedi

Taboulé de Quinoa  
Araignée de Porc,  
Gratin Dauphinois  
Crème Brûlée

**OU** possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

#### MENU ENFANT

Demi portion .....12 €  
• Terrine Maison  
• Onglet de Boeuf, Frites  
• Glace