

ENTRÉES - STARTERS

SALADE DE HOMARD, Moulée aux crabes <i>Salad of lobster, with crab</i>	18,00 €
SAUMON FUME PAR NOS SOINS <i>Salmon smoked by our care</i>	17,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, Aromatisé de Jurançon <i>Semi-cooked duck "foie gras", flavoured with Jurançon wine</i>	18,00 €
LES 6 HUITRES FINES DE CLAIRE ET SA VINAIGRETTE AUX ECHALOTTES <i>6 Oysters "Fines de Claire" and their vinegar sauce with shallots</i>	17,00 €
TARTE AUX SARDINES, à la biscayenne et fines herbes <i>Tart with sardines, "biscayenne way" with mixed herbs</i>	17,00 €
TARTARE DE THON, Saveur soja, crème d'avocat <i>Tartar of Tuna, Soya flavour, avocado cream</i>	17,00 €
SOUPE CREMEUSE DE POIREAUX, Huîtres et Ecrevisses <i>Cream of leek soup, with oyster and crayfish</i>	18,00 €
MARBRE DE LAPIN AUX FOIES DE VOLAILLE ET CONFIT DE MANGUE <i>Rabbit pâté with chicken liver and potted mango</i>	17,00 €
ENTRÉE " DÉCOUVERTE " DE LA SEMAINE <i>Starter of the week</i>	17,00 €

POISSONS & VIANDES - FISHES & MEATS

FILET DE BOEUF, Sauce Marchand de Vin, frites maison <i>Beef's Filet, sauce with red wine, home made French fries</i>	29,50 €
THON ROTI AU SESAME, Saveur d'Asie, riz rond <i>Roasted Tuna with sesame seeds, Flavour of Asia, round rice</i>	28,00 €
RAVIOLIS AUX SAINT JACQUES, Mousseline de crustacés <i>Raviolis with scallops, Shellfish sauce</i>	27,00 €
FILET DE DAURADE, Sauce homard, beignets de fleurs de courgette et tomates fourrées à la provençale <i>Sea bream Filet, Lobster sauce, Zucchini flowers fritters and tomatoes filled with provençale sauce</i>	26,00 €
MAGRET DE CANARD, Sauce aux pétales de roses, écrasé de pommes de terre, confit de fruits <i>Duck's Breast, flavoured with rose petals, mashed potatoes, potted fruits</i>	29,00 €
PAVE DE SANDRE, Braisé de Boeuf, purée de pommes de terre violettes et butternut <i>Pikeperch, Beef sauce, mashed purple potatoes and butternut</i>	27,00 €
ROGNONS DE VEAU, sauce au porto, persillade de pommes de terre grenaille et forestière <i>Veal kidneys, Porto sauce, "grenaille" potatoes and mushrooms sprinkled with chopped parsley</i>	28,00 €
CALAMARS FARCIS A LA MARMELADE DE POISSONS, sauce à l'encre de seiche <i>Squid stuffed with fish marmalade, cuttlefish ink sauce</i>	27,00 €
PLAT " DÉCOUVERTE " DE LA SEMAINE <i>Meat or Fish of the week</i>	29,00 €

FROMAGES - CHEESES

DUO DE FROMAGES, Sur son lit de salade <i>Duet of Cheeses, on its bed of salad</i>	9,50 €
---	--------

DESSERTS - DESSERTS

LE GROS BABA AU RHUM, Crème fouettée à la vanille de Madagascar <i>The Big Biscuit with Madagascar vanilla whisked cream</i>	13,50 €
LA BELLE PART DE MILLE-FEUILLE <i>The nice share of Mille-Feuille</i>	12,50 €
LA TARTE FINE AUX POMMES CARAMELISEES, glace vanille <i>The thin tart with caramelized apples, scoop of vanilla ice cream</i>	11,00 €
MI-CUIT AU CHOCOLAT, Crème légère à la vanille <i>Chocolate Cake with vanilla flavoured cream</i>	13,00 €
CREPES FOURREES A L'ANANAS ET COULIS DE MANGUE <i>Pancakes stuffed with pineapple and coulis of mango</i>	12,00 €
CORNE D'ABONDANCE, Fraises et sorbets du jour <i>Horn of plenty, strawberries and day sherbets</i>	12,00 €
LES 3 SORBETS OU LES 3 GLACES, Citron, mangue, framboise, vanille, café, chocolat <i>3 Sherbets or 3 Ice creams, Lemon, mango, raspberry, vanilla, coffee, chocolate</i>	11,00 €
SURPRISE DE CHOCOLAT ET VANILLE, Sauce caramel chaude <i>Chocolate and vanilla Surprise, Hot caramel sauce</i>	12,00 €
DESSERT " DÉCOUVERTE " DE LA SEMAINE <i>Dessert of the week</i>	12,00 €