

# Menus

*Deux plats à 34.00€*

*Trois plats à 42.00€*

## **Œufs "Bio" Parfaits, aux Girolles & Crème au Chardonnay**

*Perfect eggs, chanterelles, chardonnay cream*

## **Ceviche de Daurade Royale à la Coriandre Thai, Gingembre & Gelée de Nectarine**

*Fish ceviché with coriander, ginger and nectarine jelly*

## **Fricassée d'Escargots de Bourgogne à l'Aligoté, Graines de Moutarde & Andouillette**

*Fricassee of snails, Aligoté sauce with mustard seeds & andouillette*

## **Foie Gras de Canard du Chef & Pulpe de Chutney au Cassis (sup 5€)**

*Duck foie gras & blackcurrant chutney*

---

## **Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Fenouil Confit à l'Orange & Gingembre**

*Steamed fish filet, Candied fennel with orange & ginger*

## **Filet de Bar "de la Baie de Cannes" à la Truffe d'été, Petits Légumes (sup 3€)**

*Roast turbot filet, dill cream with summer vegetables*

## **Filet de Canard, Jus aux Abricots & au Romarin, Légumes d'été**

*Duck Filet, apricot sauce and rosemary*

## **Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Petits Légumes & Grenailles**

**Jus à l'Estragon & Poivre de Kampot (sup 5€)**

*Grilled beef tenderloin, vegetables farragon juice & Kampot pepper*

## **Burger de Poulet Jaune au Brillat Savarin, Oignons & Tomates Confites**

*Burger of chicken country, french cheese, onions & tomatoes*

## **Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois (sup 3€)**

*Beef burger charolais in the fried foie gras, Comté cheese*

---

## **Assiette de Fromages de Notre Région**

*A plate of fresh selected cheeses*

## **Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges**

*Iced nougat with red fruits sauce*

## **Crème Légère au Chocolat & Meringue aux Amandes**

*Chocolate cream & almond meringue*

## **Saveur de Miel**

*Honey cream & honey jelly*

## **Pain d'Epices Glacé & Chantilly au Siphon**

*Iced gingerbread, vanilla cream*

## **Café ou Thé Gourmand**

*Gourmet coffee/Gourmet tea*