



LES INCONTOURNABLES

Lobster & crab rolls
Lobster & crab rolls

28,00€

Salade Caesar au poulet croustillant
ou au saumon fumé, anchois
*Caesar salad with crispy chicken or
with smoked salmon, anchovies*

16,00€

Tartare de bœuf au couteau
préparé par nos soins, pommes frites,
panier de verdure, pain toasté
*Homemade beef tartar, french fries,
green salad, toasted bread*

18,00€

Hamburger ou Cheeseburger,
salade verte, pommes frites
*Hamburger or Cheeseburger,
green salad, french fries*

18,00€

Fish & Chips, sauce tartare
Fish & chips, tartar sauce

17,00€

Club sandwich au poulet ou au saumon,
bouquet de verdure,
pommes frites
*Chicken or salmon club sandwich,
green salad, french fries*

16,00€



LES ENTRÉES



Fine tartelette au chèvre frais en terre et mer,
déclinaison de légumes confits,
relevés au yuzu 17,00€
*Fresh goat cheese tartlet,
preserved vegetables with yuzu*

Tartare de saumon en cannelloni,
crémeux de fromage blanc aux
fines herbes, cresson. 18,00€
*Cannelloni salmon tartar, creamy white cheese
with aromatic herbs, watercress*

Notre pâté en croûte de volaille aux
champignons des bois, salade verte 16,00€
*Our poultry pâté en croûte with
wild mushrooms and green salad*

Soupe de poissons, rouille,
croûtons frottés à l'ail, fromage râpé..... 21,00€
*Fish soup, rouille sauce, garlic croutons,
grated cheese*

Terrine de foie gras de canard au naturel,
chutney de fruits exotiques, pain d'épices .. 26,00€
*Duck foie gras terrine, exotic fruit chutney,
gingerbread*



LES PLATS



Paleron de veau français braisé façon Royale,
escalope de foie gras, purée de pommes de
terre noisettes 28,00€
*French braised veal chuck, slice of foie gras
and mashed potatoes*

Épaule d'agneau confite 8 h,
risotto épautre aux petits légumes..... 25,00€
*8 hours slow-cooked lamb shoulder,
spelt risotto with small vegetables*

Fricassée de rigatoni aux truffes,
copeaux de vieux parmesan 26,00€
Rigatoni with truffles, shavings of old parmesan

Pavé d'espadon poêlé, ratatouille niçoise
aux olives noires, citrons confits..... 28,00€
*Pan-fried swordfish steak, niçoise-style
ratatouille with black olives, preserved lemons*

Filet de merlu rôti sur la peau,
coquillages et crustacés,
beurre nantais safrané..... 24,00€
Roasted hake fillet, shellfish and saffron butter

Filet de bœuf Charolais poêlé,
déclinaison de légumes printaniers
à la bordelaise..... 36,00€
*Pan-sautéed fillet of Charolais beef, spring
vegetables in Bordeaux-style*



FROMAGE & DESSERTS



L'assiette de nos alpages,
bouquet de verdure à l'huile de noix..... 14,00€
Cheeses plate, salad with walnut oil

Café ou thé très gourmand..... 12,00€
Gourmet coffee or tea with dessert selection

Craquant à la vanille et fraises :
tuile croustillante, chantilly mascarpone
à la vanille, sorbet à la fraise..... 14,00€
*Crisp dessert with vanilla and strawberries:
crispy cake, vanilla mascarpone whipped
cream, strawberry sorbet*

Profiteroles au chocolat intense :
choux croustillants au chocolat, crémeux
chocolat intense et sorbet au cacao 12,00€
*Dark chocolate profiteroles: chocolate crispy
puffs, intense chocolate cream, cocoa sorbet*

Cheesecake aux saveurs exotiques:
sablé à la coco, confit de fruits de la passion,
gelée exotique et espuma à la coco 14,00€
*Exotic cheesecake: coconut shortbread,
passion fruit confit, exotic jelly, coconut
mousse*

Tartelette chocolat lait, noisette, praliné,
crémeux gianduja, sorbet au cacao 14,00€
*Milk, hazelnut, praline chocolate tart,
creamy gianduja and cocoa sorbet*