



**MENU SEMI  
GASTRONOMIQUE**  
**2 ou 3 plats au choix**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€**

*First course + Main dish or Main dish + Dessert 29€*

**Entrée + Plat + Dessert 35€**

*First course + Main dish + Dessert 35€*

-----  
**Planche apéro 6 € par personne**  
*(Apéritif plate 6 € per person)*



**Foie gras et sa compotée de figues et pommes 18€**  
*(Foie gras with its compote of figs and apples)*

**Méli-mélo de tataki thon et saumon 19€**  
*(Assortment of tuna and salmon tataki)*

**Velouté de butternut pâte de curry rouge et châtaignes 15€**  
*(Butternut smooth soup with red curry paste and chestnuts)*



**Filet de boeuf sauce au choix  
poivre, morilles, roquefort, camembert 29€**  
*(Beef fillet with a sauce of your choice :  
pepper, morel or camembert sauce)*

**Poisson selon arrivage 28€**  
*(Fish according to arrivals)*

**Panang de curry jaune 21€**  
*(Yellow curry panang)*

**Assiette de fromages 12€ (hors menu supplément 6€)**  
*(Cheese plate 12€ or extra charge 6€ with the menu)*

**Fondant au chocolat cœur pistache 7€**  
*(Pistachio heart chocolate fondant)*

**Nougat glacé 7€**  
*(Nougat ice-cream)*

**Soupe de clémentines et verveine 7€**  
*(Clementine and verbena soup)*

**Menu enfant 14,50€ / Child menu 14,50€**

**MENU MALIN**  
**2 ou 3 plats au choix**

**VOIR L'ARDOISE**  
*(see the restaurant  
chalkboard)*

**2 PLATS 18€**  
*(2 course menu)*

**Entrée + plat  
ou  
Plat + Dessert**



**3 PLATS 25€**  
*(3 course menu)*

**Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert**

**BON  
APPETIT !**

**ENJOY !**

**A CONSOMMER SUR PLACE OU A EMPORTER**