



Les Entrées de Charcuterie cuisinée

Delicatessen Starters

.....

L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)

Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)

16€

Le Pâté en Croûte de Caille, Poire et Pistache

Quail and Foie gras pie with Pear and Pistacchio

16€

Le Pâté en Croûte Richelieu

Pork and Foie gras pie with Pistacchio

16€

La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes

Pork and poultry terrine with vegetable pickles

11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel, marmelade de Poire

Natural Duck Foie gras, Pear marmalade

16€

Le Foie gras de Canard mariné au vin rouge

Duck Foie gras marinated with red wine

16€

La Terrine de Lapin aux herbes

Rabbit terrine with herbs

12€

Le Fromage de Tête sauce Gribiche

Pork Brawn with Gribiche sauce

9€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes

The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons

26€



Les Entrées

Starters

.....

Le dos de Saumon mariné et le Tzatziki

Marinated Salmon with Tzatziki

15€

Le Tartare de Daurade Royale, déclinaison de Sésame noir

Sea bream Tartar & black sésam

14€

Les Tomates « cuites et crues »,

Siphon de mozzarella, pistou d'herbes

“Candied and raw tomatoes”, light mozzarella cream and pesto

13€

La Terrine de Homard aux Herbes fraîches

Lobster terrine with fresh herbs

14€

Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Le dos de Cabillaud doré, salade fraîcheur et condiment Olive

Browned cod fish with fresh vegetables salad and Olive Trickle

28€

Le Filet de Sebaste et le Poulpe grillé,

Purée de Fenouil et Pommes de terre cuisinées au jus safrané

Browned Red Fish & Octopus with mashed Fennel and Potatoes cooked with Saffron

28€

L'Assiette végétarienne de saison

Vegetarian Dish

23€



La Viande

Meat Dishes

.....

Jarret de veau du Limousin braisé, aubergines rôties et condiment piquillos

Braised Veal knuckle with eggplants

29€

Magret de Canard aux cerises, Céleri fumé et sauce bigarade

Duck breast with cherries, smoked celery

28€

La Pièce de Bœuf de Salers « Côte et Entrecôte »

Gâteau de Pommes de terre et câpres frits.

Grilled Beef from Salers, Potatoes and fried capers

Pour 2 personnes - For 2 persons

80€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum, crème vanillée à peine fouettée

The Rum Baba with vanilla cream

9€

Le Crémeux Chocolat et Marjolaine, coulis et sorbet de Framboise

“Chocolate & Marjoram” Cream, Raspberry ice cream and coulis

13€

Le Dessert de Chocolat, Caramel et Cacahuètes

Our « Home made Snickers »

12€

Le “Citron & Basilic”,

Coque de Meringue, Perles du Japon et sorbet Citron pressé

Vacherin cake with Lemon and basil, Tapioca salad with Lemon ice cream

12€

L’assiette de Fromages affinés de la Maison Griffon

Cheeses plate from Griffon’s House

12€