

## MENU DÉJEUNER *LUNCH MENU*

Du Lundi au Samedi  
*From Monday to Saturday*

Œuf Meurette  
Sauce vin rouge, oignons, lardons et persil  
*"Œuf Meurette" red wine  
Onions, bacon and parsley*

Ou / Or

Tartare de saumon  
*Salmon tartare*

---

Ballotine de volaille  
Pommes de terre fondantes et champignons  
*Poultry with potatoes and mushrooms*

Ou / Or

Saumon confit aux agrumes  
Déclinaison de poireaux et sauce Noilly Prat  
*Candied salmon with leeks, cream sauce*

---

Au choix à la carte  
*You can choose your dessert in the menu*

Entrée - Plat : 29 euros  
*Starter - Main course*

Plat - Dessert : 29 euros  
*Main course - Dessert*

Entrée - Plat - Dessert : 34 euros  
*Starter - Main course - Dessert*

MENUS SERVIS UNIQUEMENT  
AU DÎNER ET LE DIMANCHE MIDI  
DINNER AND SUNDAY LUNCH MENUS

**MENU GEORGETTE**

Gâteau de foie blond et écrevisse

*Chicken liver cake and crayfish*

Ou/Or

Œuf Parfait, cappuccino de champignons

*Soft egg, with mushrooms foam*

\*\*\*

Cabillaud à la vapeur d'agrumes

Emulsion de pommes de terre

*Cod fish steamed with citrus flavor and potatoes foam*

Ou/Or

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Macaroni en mosaïque

*Chuck beef cooked with red wine and macaroni*

\*\*\*

Religieuse au chocolat et prunelle

*Chocolate and praline «Choux»*

Ou/Or

L'orange sanguine, crémeux citron et glace persil

*Bloody orange, lemon and parsley ice cream*

**39 euros**

---

**MENU DÉCOUVERTE**

*Servi pour l'ensemble de la table*

*Served for the whole table*

Marbré de foie gras et bœuf confit

Coing et salade « Radicchio »

*Foie gras and candied beef with quince and salad*

\*\*\*

Rouget de roche et millefeuille de champignons rosés

Jus d'arrêtes au vin rouge

*Pike fish mousse, mushrooms, spinach and cream sauce*

\*\*\*

Ris de veau laqué au miel

Légumes oubliés

*Sweetbread glossy with honey and old-fashioned vegetables*

\*\*\*

Pavlova myrtille, vanille et crème de marron

*Blueberry Pavlova, vanilla and chestnut cream*

**49 euros**