

## Les Entrées

**Saumon fumé maison, rémoulade de céleri rave à la pomme,  
mousse d'avocat et pain nordique**

*House-smoked salmon, celery root and apple remoulade,  
avocado mousse and Scandinavian bread*

€ 10

**Poêlée d'escargots dans un beurre d'ail, flambés au Pastis,  
brunoise de légumes en coque de pain**

*Snails in garlic butter, flambé in Pastis, vegetable dice in bread basket*

€ 9

**Magret de canard fumé maison, poire grillé, fromage bleu, suprêmes d'orange  
confites, purée de betterave et des raisins**

*House-smoked duck breast, grilled pear, blue cheese, confit orange supremes,  
beets and grape puree*

€ 11

**Foie gras poêlée sur brioche toastée, pommes au Monbazillac,  
samoussa au confit de canard, crème de pruneaux**

*Seared foie gras on toasted brioche, apples in Monbazillac,  
duck confit samoussa, tea-infused prune puree*

€ 14.50

**Tartare de thon, soupe de pommes et de coriandre vert, gel de citron vert,  
huile de sésame et crisp d'algue**

*Tuna tartare with green apple and coriander soup, lime gel, sesame oil and  
seaweed crisp*

€ 9.50

**Tartelette aux trois oignons confites, mousse au fromage de brebis, crème d'abricots**

*Confit onion tartelette with sheep cheese mousse, apricot cream*

€ 8

**Jambonnette de volaille sertie de Serrano, compote de pruneaux à la bergamote**

*Stuffed chicken leg roulade wrapped in ham,  
compote of bergamot-flavoured prunes*

€ 10

## Les Plats (sont cuisinées au grill Argentin)

Grillées à votre convenance.

Avec chaque plat les légumes et la garniture de saison et une sauce vous est  
proposée: Béarnaise, Bordelaise, Roquefort, Échalote

### Viandes bovine

**Faux filet**

*Sirloin*

€ 17.50

**Entrecôte**

*Etrecode*

€ 17

**Bavette**

*Flank*

€ 16

**Agneau**

**Côtelettes**

*Rack of lamb*

€ 17

### Porc

**Côte première**

*Pork chop*

€ 14

**Jarret de porc**

*Pork knuckle*

€ 15

**Canard**

**Magret**

*Duck magret*

€ 10 (demi)

€ 15 (entier)

**Confit**

*Duck confit*

€ 15

### Poissons et fruits de mer

**Pave de saumon**

*Salmon*

€ 15

**Filet de truite**

*Trout fillet*

€ 14.50

**Poisson blanc de marché**

*Market catch*

€ 14

**Gambas**

*Prawns*

€ 15

## Les desserts (€ 5.50)

**Cheesecake, coulis des fruits rouges**

*Cheesecake with red berries coulis*

**Profiteroles à la crème, sauce chocolat**

*Cream filled profiteroles, chocolate sauce*

**Fondant au chocolat**

*Chocolate fondant*

**Poire au sabayon de caramel salé**

*Pear in salted caramel sabayon*

**Assiette de fromage et ses accompagnements**

€ 7.50