




LES ENTREES

Les Œufs Façon Meurette au Chardonnay <i>Soft boiled eggs in a white wine sauce with bacon</i>		11 €
Le Jambon Persillé, Crostini de Pain d'Epices et Moutarde à l'Ancienne <i>Ham terrine with Mustard garlic and Parsley with a Toast of Gingerbread</i>		12 €
Les Asperges tièdes, copeaux de Cécina, sauce Ravigote <i>Warm Asparagus, Cécina, Capers and Shallots in a Mustard dressing</i>		13 €
Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux <i>Burgundy snails with a Mild Garlic cream sauce</i>		14 €
Le Confit de Foie gras au naturel, Confit d'Oignons rouges et pain toasté <i>Duck liver terrine, red Onions Chutney and Toast</i>		18 €

COTE JARDIN

Le Risotto de Légumes à la Milanaise et Parmesan <i>Mixed Vegetables in Safran Risotto with Parmesan</i>	Entrée/Plat
	14 €/ 18 €

LES POISSONS

Le Filet de Daurade, Fricassée de Légumes verts, Beurre citronné <i>Fillet of Sea Bream, Mixed green Vegetables and Lemon Butter sauce</i>	23 €
Le Dos de Cabillaud, Pommes de Terre Rate et Oignons confits, sauce Genevoise <i>Roasted Cod, Potatoes and Caramelized Onions, Red Wine fish sauce</i>	24 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

La Volaille de la Bresse, Riz Sauvage et sauce Suprême <i>Bresse's Chicken, Wild Rice and Creamy sauce</i>	24 €
La Noix de Gigot d'Agneau rôtie, Haricots Lingot et Péquillos, jus au Thym <i>Roasted Lamb leg, Lingot Beans and Péquillos, Thyme sauce</i>	25 €

LES PLATS A DEGUSTER A DEUX

Le Biscuit de Sandre aux Ecrevisses, Céleri cuit à l'Etuvée, sauce Américaine <i>Pike Perch cake with Fresh water Crayfish and a Lobster sauce</i>	P/pers 23 €
Le Chateaubriand (400 g), Gratin de Pommes de Terre et Champignons (origine France) <i>Chateaubriand with Mushrooms and Dauphinois potatoes</i>	P/pers 30 €

LES FROMAGES

La Sélection de Fromages Frais & Affinés <i>Selection of Fresh and Ripe Cheeses</i>	8 €
--	-----

LES DESSERTS

L'Ile flottante à la Vanille et Amandes grillées <i>Vanilla 'Ile flottante' and Toasted Almonds</i>	9 €
La Tarte Kalamansi, sorbet Mangue <i>Kalamansi tart, Mango sorbet</i>	
La Mousse au Chocolat praliné, Noisettes caramélisées <i>Pralin and Chocolate mousse, Caramelized hazelnuts</i>	

