

**APÉRITIF**

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) ou Crodino Virgin Spritz & Amuse-bouches  
*Glass of Castel Mouche (12,5 cl) or Crodino Virgin Spritz & Amuse-bouche*

**ENTRÉE / STARTER**

Bloc de foie gras de canard, confit de carottes, émincé d'algues Nori  
*Block of duck foie gras, carrot confit, sliced Nori seaweed*

Fraicheur de légumes d'été, haddock origine France en tartare  
*Fresh summer vegetables, haddock tartare from France*

Carpaccio de magret fumé et séché, salade de roquette accompagnée de parmesan  
*Carpaccio of smoked and dried duck breast, rocket salad with Parmesan cheese*

Cœur de romaine façon Caesar, émietté de tourteaux et anchois  
*Heart of romaine Caesar style, crumbled crab and anchovies*

 Tomato Roma confite au four, coulis de myrtilles et zestes de citron jaune  
*Baked Roma tomato confit, blueberry coulis and lemon zest*

**PLAT / MAIN COURSE**

Magret de canard aux framboises, purée de pommes de terre fait maison  
*Duck breast with raspberries, home-made mashed potatoes*

Poitrine de veau marinée et confite, pommes mitraille rôties à l'ail  
*Marinated and confit veal breast, roasted garlic mitraille potatoes*

Dos de lieu jaune, panure de légumes de saison, fenouil confit à l'orange, coulis de crustacés noirs  
*Fillet of pollack, seasonal vegetable breadcrumbs, fennel confit with orange, black shellfish coulis*

Aile de raie, haricots verts vapeur, câpres, croûtons dorés, beurre meunier citronné  
*Skate wing, steamed green beans, capers, golden croutons, lemon beurre meunier*

 Petits farcis façon niçoise, coulis de tomates  
*Petit stuffed Niçoise style, tomato coulis*

**FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT**

Saint-Marcellin AOP *Saint-Marcellin AOP*

Mi-cuit au caramel en cocotte *Half-cooked toffee in a pot*

Croustillant chocolat cacahuètes, crème anglaise vanillée *Chocolate peanut crisp with custard*

Tartelette crémeuse framboises et pistaches *Creamy raspberry and pistachio tartlet*

Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais *Blackcurrant ice cream mousse quenelle, fresh red fruit*

**CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE**

**BOISSONS / DRINKS**

AOC Bordeaux - Agneau Rouge *AOC Bordeaux - Agneau Rouge (red wine)*

AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc *AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc (white wine)*

(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 persons)*

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

 **20h30**  
*8:30 pm*

 **2h15**

 **120€**

 **39€**  
*(4 à 12 ans / 4 to 12 years)*

**Ouvert tous les jours / Open every day**

**MENU ENFANT**

Children's menu

VALIDABLE SUR  
TOUS LES SERVICES  
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE / STARTER**

Émincé de tomates sauce vinaigrette  
*Thinly sliced tomatoes with vinaigrette*

**PLAT / MAIN COURSE**

Haut de cuisse de poulet rôti, pommes Mitraille, jus de viande  
*Roast chicken thigh, Mitraille apples, gravy*

**DESSERT / DESSERT** Croustillant chocolat cacahuètes *Chocolate peanut crisp*

**BOISSONS / DRINKS** Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

*(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.*