

## Entrées / Starters

- Tartare d'avocat aux herbes fraîches, émietté de crabe .....15 €  
*Avocado tartare with fresh herbs, flaked crab*
- Tataki de thon aux deux sésames, pickles de gingembre .....15 €  
*Tuna tataki with sesame, ginger pickles*
- Terrine de légumes de saison au basilic .....13 €  
*Seasonal vegetables terrine with basil*
- Asperges vertes juste poêlées, chapelure d'œufs mimosa et parmesan .....14 €  
*Pan fried green asparagus, egg's breadcrumbs and aged parmesan*
- Gaspacho de concombre au Xérès, magret fumé et mouillettes croquantes .....14 €  
*Cucumber with Xeres gazpacho, smoked duck, crunchy bread*



## Plats / Main courses

- Filet de bœuf\* au sautoir, beurre noisette .....28 €  
*Cocotte de pommes de terre de Noirmoutier*  
*Beef fillet with brown butter, Noirmoutier potatoes*
- Suprême de volaille fermière .....24 €  
*Spätzle maison, pleurotes au romarin*  
*Corn fed chicken breast, spätzle and oyster mushrooms with rosemary*
- Mignon de porc du Périgord .....24 €  
*Févettes et tomates, jeunes pousses de mâche*  
*Périgord pork tenderloin, broad beans and tomatoes, young lettuce sprouts*
- Pavé de cabillaud poêlé .....24 €  
*Mousseline de patates douces, émulsion coco et citron*  
*Cod fillet, sweet potato mash, coconut and lemon foam*
- Médillons de lotte sauce au vin jaune .....25 €  
*Mini légumes glacés au jus*  
*Monkfish medallion with yellow wine sauce, glazed baby vegetables*
- Rigatoni aux poulpes et gambas, crème de chorizo .....24 €  
*Rigatoni served with octopus and prawns, chorizo cream*
- (V) Risotto d'épeautre .....19 €  
*Courgettes, fenouil, parmesan affiné*  
*Spelt risotto, zucchini, fennel and aged parmesan*

\* Boeuf d'origine française / French beef (V) Plat végétarien / Vegetarian dish

## Les formules de la semaine

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – boissons non comprises

*From Monday to Friday – lunchtime only – beverages not included*

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ..... 27 €

*STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT*

ENTREE + PLAT + DESSERT ..... 32 €

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

### Lundi

- Crevettes bouquets sur sa julienne de légumes  
*Schrimps with vegetable julienne*
- Filet de pintade, mousseline de celeri jus aux pruneaux  
*Guinea fowl fillet, celeriac mash, prune juice*
- Moelleux au chocolat et sa fraîcheur vanille  
*Chocolate lava cake and vanilla ice cream*

### Mardi

- Rillettes de saumon aux agrumes et roquette  
*Salmon rillettes with citrus fruits and arugula salad*
- Brochette d'onglet et pommes darphin  
*Beef back steak skewer and darphin potatoes*
- Charlotte aux poires  
*Pear charlotte*

### Mercredi

- Aumonière de chèvre chaud  
*Hot goat cheese purse*
- Filet de daurade, tajine de légumes  
*Sea bream fillet, vegetable tajine*
- Ananas rôti au basilic  
*Roasted pineapple with basil*

### Jeudi

- Salade de poulpes à l'orange, fenouil croquant  
*Octopus salad with orange, crunchy fennel*
- Gigot d'agneau, aubergines à la tomate  
*Lamb leg, eggplants with tomato*
- Sabayon de fraises  
*Strawberry sabayon*

### Vendredi

- Bruschetta de légumes grillés  
*Grilled vegetables bruschetta*
- Filet de rascasse et petits légumes, jus au safran  
*Scorpion fish fillet with vegetables, safran juice*
- Tiramisu  
*Tiramisu*

## Fromage et Desserts / Cheese & Desserts

- Tarte au citron déstructurée en verrine .....10 €  
*Restyled lemon tart in verrine*
- Dôme royal, biscuit dacquoise, mousse au chocolat .....10 €  
*Royal dome, dacquoise biscuit, chocolate mousse*
- Minestrone de fruits et son sorbet pomme verte .....10 €  
*Fruit Minestrone with green apple sorbet*
- Assiette de fraises gariguettes, feuilles de menthe .....10 €  
*Plate of strawberries with mint leaves*
- Café ou thé gourmand .....12 €

*Coffee or tea served with a selection of delights*

- Glaces et sorbets, 2 boules .....10 €  
*2 scoops of ice cream or sorbet*
- Assiette de fromages affinés de la Maison Anthès .....10 €  
*Plate of assorted cheeses*

*Prix nets – Service compris / Net prices – Service is included*

*Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 / Service from 12 pm to 2.30 pm and 7.30 pm to 10.30 pm*

*La liste des produits allergènes est à votre disposition auprès de nos équipes / List of allergenic products is at your disposal with our team*