

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches

ENTRÉE / STARTER

Bloc de foie gras de canard, abricots confits au miel

Block of duck foie gras, apricots confit with honey

Chiffonade de pastrami de veau, canapota d'aubergine, courgette et poivron rouge

Veal pastrami chiffonade, eggplant canapota, zucchini and red pepper

Tartare d'écrevisses sauvages, gel de carapaces, vinaigrette piquillos

Wild crayfish tartare with cocktail sauce, shell freeze, piquillos dressing

Saumon fumé au bois de hêtre, salade d'épinards et fenouil

Smoked salmon with beech wood, spinach and fennel salad

 Blinis de lentilles corail, houmous de petit pois et légumes confits

Coral lentil blinis, peasant hummus and candied vegetables

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de quasi de veau Limousin cuit à la plancha, Polenta frite, jus de viande

Quasi 'Limousin' veal steak cooked a la plancha, polenta fry and meat juice

Échine de cochon rouge de castille confite, pommes Grenaille en cocotte, jus poivré

Pork loin confit, news potatoes in a casserole disk, peppery juice

Joue de lotte rôtie « Origine française », minestrone de légumes, bouillon au basilic thaï

Roasted monkfish cheek « French origin », vegetable Minestrone, Thai basilic broth

Queues de gambas marinées, chou pack choi, coulis d'oignon rouge

Snaker and pickled prawn tails, picked Choi Pack Cabbage, red onion coulis

 Spaghetti "Konjac", légumes de saison et coulis de tomate

Spaghetti « Konjac », seasonal vegetables and tomato coulis

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Rocamadour, prunes semi confites du Lot et Garonne, petite salade vinaigre de noix

Rocamadour, semi candied plums from the 'Lot et Garonne', small salade with walnut vinegar

Tarte sésame noir à la fleur d'oranger, coulis de fruits rouges

Black Sesame tart with orange blossom, red fruit coulis

Entremet vanille, confit de fraise au poivre de Sichuan

Vanilla dessert, strawberry confit with sichuan pepper

Mousse glacée et compotée de rhubarbe, crumble de blé noir

Rhubarb iced mousse ans compote, buckwheat crumble

Le tout chocolat *Chocolate delight*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

« Parallèle 45 » - Paul Jaboulet Ainé - AOC Côte du Rhône *'Parallèle 45' - Paul Jaboulet Ainé - AOC Côte du Rhône*

« Les Abeilles » - Jean-Luc Colombo - AOC Côte du Rhône *'Les Abeilles' - Jean-Luc Colombo - AOC Côte du Rhône*

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande *Choice of 1 bottle for 2 people*)

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

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

 Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



130€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Saumon Fumé, salade de pousses d'épinard

Smoked Salmon, baby spinach salad

Haut de cuisse de poulet, orecchiette à la tomate et stracciatella

Chicken thigh, orecchiette with tomato and stracciatella

Le tout Chocolat *Chocolate delight*

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.