

Nos
Entrées
Our Starters

- ✓ **Le Fondant de Marie Rey sur son jus truffé**
Blanc de volaille finement haché servi chaud en croquettes
Marie Rey's « Fondant » with a truffle juice
Thinly minced poultry breast served as warm croquettes
- ✓ **Briochon de Roquefort et sa salade folle**
Brioche pastry with Roquefort blue cheese and its mixed salad
- ✓ **Terrine de légumes sur un coulis de tomates**
Petite émulsion d'herbes
Vegetable terrine over a tomato coulis, small herb emulsion
- ✓ **Les ris d'agneau aux senteurs de pleurotes**
The veal sweetbreads with Chanterelle mushrooms
- ✓ **La terrine de foie gras de canard mi-cuit**
À la façon de Daniel Lagrange (Suppl. 5 €)
The semi-cooked duck foie gras terrine Daniel Lagrange style (extra 5 €)

Nos
Poissons
Our Fish dishes

- ✓ **Truite de l'élevage du Rozier**
En robe de ventrèche et beurre blanc
Trout from the Rozier farm with "ventrèche" (like lard)
and white butter sauce
- ✓ **Queue de Lotte rôtie à la badiane** (anis étoilé)
Roasted Monkfish tail with star anise

Nos
Viandes
Our meat dishes

- ✓ **Piece du Boucher, jus aux baies de genièvre**
(Origine France)
The Butcher's choice (France origin), Juniper berry juice
- ✓ **Pavé de selle d'agneau rôti, noisettes concassées,**
jus au romarin
Roasted saddle of lamb, crushed hazelnuts, rosemary juice
- ✓ **Coufidou du Causse Noir**
Joue de Bœuf braisée au vin rouge
Braised ox cheek stew braised in red wine
- ✓ **Volaille fermière à l'estragon sur un velouté safrané**
Free-range poultry with tarragon over a saffron velvety sauce

- ✓ **Crème brûlée à la vanille bourbon**
*Bourbon vanilla flavoured « crème brûlée »
(caramelized custard cream)*
- ✓ **Sabayon glacé sur une anglaise
à la réglisse**
Iced zabaglione over a liquorice flavoured English custard
- ✓ **Tarte fine au chocolat noir,**
- ✓ **coulis mangue passion**
Thin chocolate tarte, passion fruit-mango coulis
- ✓ **Poire rôtie au miel, tuile à l'orange**
Pear roasted with honey, orange flavoured lace biscuit
- ✓ **Assortiment de sorbets citron vert,
fraise, abricot**
Selection of sorbets: lime, strawberry, apricot

**Pour accompagner votre dessert,
Laissez-vous tenter par :**

To accompany your desert let yourself tempt by:

Gewurztraminer « HUGEL » 9 €

« Vendange tardive » (late harvest wine) per glass / le verre

Muscat de Mireval 7 €

Domaine de La Capelle « Parcelle 8 » per glass / le verre

Pour vous satisfaire, nous vous proposons 3 formules

To give you entire satisfaction we propose 3 formulas

Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat Ou 1 Plat et 1 Dessert 23 €

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course Or 1 Main course and Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert 29 €

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert 35 €

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese and Dessert

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Mise en bouche - Poisson ou Viande grillée - Légume - Glace

12 €

Children's menu (up to 12 years old)

Appetizer – Fish or grilled meat – vegetable – Ice cream

Tous nos tarifs comprennent taxes et service

All our prices include taxes and service

Horaires des services

Opening hours of our restaurant

Déjeuner : de 12 h à 13 h 30

Lunch from 12 to 1.30 p.m.

Dîner: de 19 h à 21 h

Diner from 7 to 9 p.m.