

**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
- ✓ **Comme un gravlax le filet de truite sur un lit de caillé de brebis**  
Like a gravlax, trout fillet over ewe cheese
- ✓ **Les Asperges du printemps en terrine se jouant d'une Sauce Maltaise**  
Spring asparagus terrine with a Maltese sauce  
(mayonnaise whipped with orange juice)
- ✓ **Entre Terre et Rivière les ris d'agneau et queues d'écrevisses, accompagnés d'un coulis tomate**  
Between Earth and River, lamb sweetbreads and crayfish tails served  
with a tomato coulis
- ✓ **L'indétrônable foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignons (suppl. 6 €)**  
The unchallenged semi-cooked duck foie gras and its onion jam
- ✓ **L'Assiette maraîchère suivant les légumes de saison**  
The vegetarian plate with its seasonal vegetables

**Nos  
Poissons**  
Our Fish dishes

- ✓ **Elevée dans l'eau courante de la Jonte, La truite du Rozier au beurre citronné**  
Bred in the clear water of the Jonte river, the Rozier trout with lemon butter
- ✓ **Vapeur de Loup, crème à la ciboulette et riz madras**  
Steamed bass, chive cream and Madras rice (pilaf rice with cinnamon, Corinthian raisins and cuttlefish ink)

**Nos  
Viandes**  
Our meat dishes

- ✓ **Le Tripoux à l'aiguille de pin**  
The « tripoux » (veal caul fat rolled and stuffed with pork, cured ham and parsley) prepared with pine needles
- ✓ **Suprême de pintade farci de morilles et de pied de cochon**  
Guinea fowl breast stuffed with morel mushrooms and pig's trotter
- ✓ **Carré de porcelet braisé, petit jus au romarin**  
Braised rack of suckling pig, rosemary juice
- ✓ **Faux-filet d'agneau rôti en crouste provençale**  
Roasted faux-filet of the lamb in a Provence crust (bread crumbs with garlic, parsley and thyme)
- ✓ **La Pièce du boucher au beurre de Roquefort**  
(Race Simmental - origine UE)  
The butcher's choice sirloin steak (origin EU, race Simmental) with Roquefort butter

**Nos**  
**Desserts**  
*Our desserts*

- ✓ **Crème brûlée aux pralines roses**  
Crème brûlée with pink pralines
- ✓ **Bombe glacée au parfum de pistache et de miel sur ses deux coulis**  
Iced « Bomb » with a flavor of pistachio and honey and its two coulis
- ✓ **La Mousse caramel et ses dés de poire confite**  
The caramel mousse and its candied diced pear
- ✓ **Marquise au chocolat et sauce arabica**  
Chocolate Marquise and Arabica coffee sauce
- ✓ **Le Gratin de fruits frais à l'eau de vie de poire**  
« Gratin » with fresh fruits and pear clear brandy
- ✓ **Assortiment de sorbets**  
Selection of sorbets

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

*To accompany your desert let yourself tempt by:*

**Gewurztraminer « HUGEL »**

**10 €**

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

**Muscat de Mireval**

**8 €**

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

## Pour vous satisfaire, nous vous proposons 4 formules

To give you entire satisfaction we propose 4 formulas

**Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert** 23 €  
Mise en bouche, 1 Main course and Dessert

**Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat** 25 €  
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course

**Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert** 31 €  
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

**Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert** 38 €  
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.