

## ENTREES - *STARTERS*

Potage de légumes verts prés, espuma de brocoli <i>Green vegetables soup, broccoli foam</i>	130
Rosasse de saumon fumé, et crème acidulée <i>Smoked salmon and sour cream</i>	240
Salade endives, noix, fromage bleu <i>Endive salad, walnuts, blue cheese</i>	180
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan <i>Beef carpaccio, arugula and parmesan cheese</i>	210
Chèvre chaud au thym, mesclun de salade <i>Warm goat cheese with thyme, mesclun salad</i>	160
Terrine de foie gras, chutney de poire et figue <i>Foie gras terrine, pear and fig chutney</i>	250
Sélection de 3 salades marocaines <i>Pigeon pastilla</i>	120
Tartare de bar aux agrumes <i>Sea bass tartare with citrus</i>	230

## PLATS - *MAIN COURSES*

Truite de la région en papillote, épinard à l'ail <i>Papillote of trout from our region, spinach with garlic</i>	230
Pageot Royal à la plancha, pomme fondante et courgette farcie <i>Charolais beef steak, red wine butter, Pont-neuf potato</i>	240
Entrecôte de bœuf charolais, marchand de vin, pomme pont-neuf <i>Charolais beef steak, red wine butter, Pont-neuf potato</i>	240
Poulet fermier à la broche, jus au romarin <i>Free range chicken on the spit</i>	180
Souris d'agneau confite <i>Lamb shank confit</i>	220
Mix grill : kefta, côtelette d'agneau, bœuf, merguez <i>Mix grill: kefta, lamb chops, beef, merguez</i>	240
Risotto au safran <i>Saffron risotto</i>	180
Tagliatelle aux fruits de mer <i>Tagliatelle with sea food</i>	230

**DESSERTS – *DESSERTS***

Assiette de chèvre <i>Goat cheese plate</i>	90
Millefeuille <i>Millefeuille</i>	100
Panna cotta <i>Panna cotta</i>	90
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	80
Glaces, sorbets <i>Ice cream, sorbets</i>	70
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	80
Fondant au Chocolat <i>Chocolate fondant</i>	100