

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

Ravioles de foie gras et bouillon Thaï (sup +2€) Ravioli of foie gras and Thai broth

Velouté de butternut et ses croutons Cream of butternut soup and croutons

Terrine de campagne maison, compotée d'oignons Homemade terrine of country, compote of onions

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

Foie gras de canard maison à la fleur de sel et poire pochée au vin rouge (sup +5€) Homemade duck foie gras with sea salt

Pour accompagner votre foie gras : Vin Moelleux Côte de Gascogne Elixir de Joÿ (4.2€ le verre)

Salade landaise: Gésier, magret de canard fumé, médaillon de foie gras de canard maison Landaise salad

Croustillant de cabécou aux noix, bouquet de salade Roasted goat cheese with nuts

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Saumon de Norvège mariné à l'aneth et ses pickles, blini (supt 4€) Marinated raw salmon with blini

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

Matelote de poissons de merlan et ses légumes Whiting matelote and vegetables

Steak d'espadon à la sauce vierge, épinards frais et riz basmati (sup +2€) Swordfish, virgin sauce, spinach and rice

Escalope de veau aux champignons, purée de pomme de terre (sup +2€) Veal cutlet with cream and mushrooms, mashed potatoes

Linguines fraîches maison à la carbonara Homemade pasta a la carbonara

Saucisson de Lyon à la sauce gribiche, salade de pommes de terre tièdes Lyon sausage, potato salad

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et mesclun Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes servie chaud) Vegetarian dish

Entrecôte grillée à la sauce béarnaise, pommes sautées et son bouquet de salade (supt +4€) Grilled entrecote with bearnaise

Suprême de poulet fermier du Périgord label rouge, pommes de terre sautées, poêlée de légumes Chicken, vegetables

Bavette d'aloyau à l'échalotes, pommes sautées et salade Sirloin steak with schallots sauce, potatoes and salad

Changement de garnitures : légumes (sup +2€)

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

Tarte aux pommes Apple tart

Tiramisu au mascarpone (entièrement maison) Tiramisu with mascarpone

Flan à la noix de coco Coconut flan

Fromage blanc à la compotée de mirabelle maison French style cottage cheese with homemade plums compote

Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, fraise, citron Ice cream choices

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate

Café gourmand (supt +2,8€) Coffee with assorted desserts

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)