

# Formule Déjeuner

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés  
From Monday to Friday except bank holidays

**VENDREDI 26 AVRIL 2019**

## ENTREES

Pressé de Jambon cru au Chèvre frais, sauce Vierge  
Royale de foie de Volaille aux Ecrevisses, bisque Crémeuse  
Guacamole d'Avocat, Saumon fumé, Agrumes et Crostini

## ENTREES

### BOURGUIGNONNES

Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux  
Les Œufs façon meurette au Chardonnay  
Le Jambon Persillé en fine gelée, Condiments au Vieux Vinaigre et crème de Moutarde

## PLATS

Dos de Maigre, Légumes du Sud et Coriandre, coulis de Tomates  
Marmite de Poissons, Risotto Milanais, sauce au Citron  
Rognons de Veau, Polenta crémeuse et Champignons, sauce au Porto

## FROMAGES – DESSERTS

Fromages Affinés

Fraise Melba

Tarte fine aux Pommes glace Caramel

Crèmeux lacté et salade d'Ananas

## FORMULES

Entrée, Plat  
Fromage ou Dessert **30 €**

Entrée, Plat  
Fromage et Dessert **34 €**






# La Carte

Samedi, Dimanche & jours fériés  
Au dîner du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

**Proposed Saturday, Sunday and Bank Holidays For the Dinner from Monday to Friday**

## LES ENTREES

Les Œufs Façon Meurette au Chardonnay  11 €  
Soft boiled eggs in a white wine sauce with bacon  
Le Jambon Persillé en fine gelée,  12 €  
Condiments au Vieux Vinaigre et crème de Moutarde  
Ham terrine with Garlic and Parsley, Condiments and Mustard cream  
Le Crémeux d'Asperges vertes, Scampi marinés et Condiments, Vinaigrette Barigoule 14 €  
Asparagus cream, Marinated Scampi and Pickles, French dressing  
Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux  14 €  
Burgundy snails with a Mild Garlic cream sauce  
Le Marbré de Foie gras au Cassis et pain d'Epices 15 €  
Duck Liver terrine with Blackcurrant and Ginger bread

## COTE JARDIN

Le Risotto de Légumes verts, Parmesan, sauce Crémeuse Entrée/Plat  
Green vegetables Risotto, Parmesan, Cream sauce 14 €/ 18 €

## LES POISSONS

Le Filet de Bar, Risotto de Coquillages, sauce Safran 22 €  
Sea Bass, Shellfish risotto, Saffron sauce  
Le Dos de Cabillaud, Quinoa aux Légumes et Agrumes, Coriandre, sauce au Citron 23 €  
Cod, Quinoa with Vegetables and Citrus, Coriander, Lemon sauce

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

La Noix de Veau, Pommes Dauphine, jus aux Condiments 23 €  
Veal loin, Dauphine Potatoes, Condiments juice  
Le Suprême de Volaille à la Moutarde, Gnocchi et Champignons, jus au Vinaigre Balsamique 23 €  
Chicken Breast with Mustard, Gnocchi and Mushrooms, Balsamico Vinegar juice

## LES PLATS A DEGUSTER A DEUX

Le Biscuit de Sandre aux Ecrevisses, Céleri cuit à l'Etuvée, sauce Américaine P/pers  
Pike Perch cake with Crayfish and Lobster sauce 25 €  
Le Faux Filet 'Fleur de Bœuf' aux Echalotes confites, Pommes de Terre Pont Neuf P/pers  
et Béarnaise 30 €  
Sirloin Steak with braised Shallots, Potatoes, Béarnaise sauce

## LES FROMAGES

La Sélection de Fromages Frais & Affinés 8 €  
Selection of Fresh and Ripe Cheeses

## LES DESSERTS

Le Chou à la Vanille, compotée de Fruits rouges 8 €  
Vanilla puff pastry, Red fruits compot  
Le Baba au Rhum, minestrone Exotique 9 €  
Sponge cake with Rhum, Exotic fruits  
Le Moelleux au Chocolat, glace Vanille 9 €  
Half cooked Chocolate cake, Vanilla ice cream