


**APÉRITIF Kir**

**ENTRÉE / STARTER**

Tartare de duo de saumons à la moutarde à l'ancienne, salade de lentilles  
*Salmon duo tartar with old-fashioned mustard, lentil salad*

 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noisettes et pousses d'épinards  
*Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots*

Terrine « des Copines », pain de campagne grillé et condiments  
*Terrine "des Copines", toasted farmhouse bread and condiments*

Gros Œuf bio en meurette *Large organic eggs en meurette*

**PLAT / MAIN COURSE**

Filet de Daurade royale, carottes aux épices  
*Fillet of sea bream with spiced carrots*

Pavé de rumsteck sauté au poivre, pommes fondantes  
*Rump steak sautéed with pepper, melting apples*

Chou farci comme autrefois  
*Stuffed cabbage like in the old days*

 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes  
*Southern-flavored polenta with vegetables*

**FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT**

Ossau-Iraty, cerises confites, jeunes pousses et piment d'Espelette  
*Ossau-Iraty cheese, candied cherries, baby greens and Espelette pepper*

Chou craquelin, chantilly caramel et pommes à la fève de tonka  
*Cracker puffs, caramel whipped cream and tonka bean apples*

Riz au lait crémeux et ses fruits secs caramélisés  
*Creamy rice pudding with caramelized dried fruit*

Soufflé glacé noix coco, confit d'ananas  
*Iced coconut soufflé, pineapple confit*

**CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE**


**BOISSONS / DRINKS**


Pays D'Oc IGP - Merlot - Vin rouge / *Red wine*

Pays D'Oc IGP - Chardonnay - Vin blanc / *White wine*  
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / vegetarian

 **12h30**  
12:30 pm

 **1h45**

 **85€**

 **39€**  
(4 à 12 ans /  
4 to 12 years)

**Week-ends et jours fériés / Weekends and public holidays**

**MENU ENFANT**

Children's menu

VALABLE SUR  
TOUS LES SERVICES  
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE  
STARTER**

**PLAT  
MAIN COURSE**

**DESSERT  
DESSERT**

**BOISSONS  
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco  
*Cream of cauliflower soup with coconut milk*

Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés  
*Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée  
*"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.