LES ENTRÉES

D 2

C 2
Salsify cream soup, roasted
hazelnuts, truffle oil

S
nut lettuce, t o inds of eetroot

S S
roasted chic en reast cu es

S S

S

octopus salad, rouille sauce

9
layer cake, grapes chutney and pistachios

C P 23.00
Cauliflower, beurre blanc

LES COULEURS DU MIDI

VÉGÉTARIENS

Roquefort spinach quiche, grape chutney, nut lettuce

R R
Herb crêpes, truffled leeks, forest mushrooms

Chestnut ravioli, pears, tree nuts,
Wirz

LES DÉLICES DE LA MER

P P 2 .00
hard clams, mussels, rilled ve etables, noill prat

35
pke-perch, cream sauerkraut, Poutargue, potato mash

sea bass, red mullet, scallops, Peter's fish
shrimps, rouille sauce, croûtons

SEA BREAM 32
sea bream filet, lentils, bacon, diced vegetables

LES VIANDES DU TERROIR

CÔTELETTE D'AGNEAU 2
Lamb chops, pickled shallots, potato gratin,
Brussels sprouts

COQ AU VIN 5
coq au vin, stewed vegetables, potato stalk

S S «

D
s oestring potatoes, market egetables

s oestring potatoes, cole sla

D «

À L'ORANGE 8
duck breast à l'orange, napkin
dumplings, celery

ESCARGOTS

SL

TATAR ROYAL

perfumed with truffle oil, served with caper berries,
onions, pic les, chili, olives, toast butter

tartin from 2 persons *per person*

HUÎTRES

MOULES

«

«

«

«