

Entrées

First Courses

Velouté safrané aux Moules Et Julienne de légumes (180gr) <i>Creamy mussel soup with saffron and vegetables</i>	8 €
Terrine de la mer au Saumon (90gr) <i>Seafood terrine with salmon</i>	8 €
Terrine de Lapin au Romarin (90gr) <i>Rabbit terrine with rosemary</i>	8 €

Soupes

Soup

Velouté Comtois (Poireaux et Comté) (380gr) <i>Creamy leek and Comté soup</i>	11 €
Soupe vénitienne (Carottes, Curry et Mascarpone) (380gr) <i>Venetian soup (carrots, curry and mascarpone)</i>	11 €


Plats

Main Courses

Blanquette de Volaille au Risotto crémeux (380gr) <i>Blanquette of chicken with creamy risotto</i>	13 €
Boeuf Bourguignon et Pomme de terre en Grenaille (380gr) <i>Beef Bourguignon with grenaille potatoes</i>	13 €
Parmentier à la viande de Canard confite (380gr) <i>Mashed potatoes with duck</i>	13 €
La Marmite du Pêcheur (Rouget, Cabillaud, Fruits de mer & petits légumes) (380gr) <i>La Marmite du Pêcheur (Red mullet, Cod, Seafood & vegetables) (380gr)</i>	14 €
Tajine végétal (380gr) <i>Vegetable tagine</i>  Plat vegetal	13 €

Desserts

Desserts

Crème vanille (90gr) <i>Vanilla cream</i>	7 €
Velours de cacao (90gr) <i>Creamy cream with cacao</i>	7 €
Babas au Rhum (90gr) <i>Rum baba</i>	7 €
Yaourt bio nature ou aux fruits (125gr) <i>Natural or fruits yogurt</i>	3 €
Fruit frais <i>Fresh fruit</i>  Plat vegetal	3 €