

# Nos Entrées

---

## La Langoustine

*Feuille de Choux, Nage de Crustacés*

19€

**Norway Lobster/** *In a Cabbage leaf, Shellfish Dressing*

## La Daurade Royale

*Ceviche Lime & Coco, Fraîcheur de Mangue*

16€

**Sea Bream/** *Lime & Coco Ceviche, Mango tartar*

## La Terrine de Foie Gras de Canard

*Chutney de Pommes*

21€

**Foie-Gras/** *Half-Cooked, with Apple Chutney*

## Le Boudin Noir

*Au Pommes, Crumble Châtaigne*

14€

**Black Pudding/** *With Apples, Chestnut Crumble*

# Nos Viandes

---

## Paleron de Veau du Limousin aux Morilles

*Mousseline de Haricots Tarbais*

23€

**Chuck of Veal/** *With Morels & Mashed White Beans*

## Magret de Canard Entier à la Figue

*Sauce Câline, Crosnes & Endives braisées*

27€

**Duck Magret/** *Chinese artichokes, Endives & bittersweet dressing*

## Picaña de Bœuf au Foie Gras

*Ecrasé de Pomme de Terre à la Tome Fraîche*

25€

**Beef Picaña /** *Foie Gras Dressing, Mashed Potatoes with Cheese*

*Supplément Escalopine de Foie Gras (à la demande)*

*Additional Pan-Fried Foie Gras (on demand)*

6€

# Nos Poissons

---

## **Lotte Snackée aux 3 Agrumes**

*Risotto Arborio au Parmesan*

**25€**

## **Monkfish/ 3 Citrus & Risotto with Parmesan**

## **Filet de Truite Fario de la Fialicie**

*Légumes Automnaux & Beurre d'herbes*

**17€**

## **Trout from "la Fialicie" / Vegetables & buttered herbs**

# Notre Plat Végétarien

---

## **Risotto Arborio au Parmesan & Légumes**

*Risotto Arborio with Parmesan & Vegetables*

**16€**

Laissez-vous tenter par l'accord  
«Mets & Vins» / 3 Verres de 10 Cl  
Indulge yourself for the  
«Mets & Vins» tasting / 3 glasses of 10 Cl

**16€**