

Pour Commencer...

Assiette de Charcuterie – Cold Cuts Plate	15,00€
Crudités en Salade – Mixed Salad with Greens VV	10,00€
Poisson Mariné à la Tahitienne (Nouvelle Recette) V <i>“Tahitian” Style Marinated Fish in Lime Juice with Greens (New Recipe)</i>	20,00€
Cassiolette d’Escargots aux Pleurotes et Beurre à l’Ail <i>Snails Casserole with Garlic Butter and Oyster Mushrooms</i>	17,00€
Ravioles de Royan, Sauce Fromagère V <i>Ravioles from “Royan” with a Cheese Dressing</i>	18,00€
Soupe de Poisson, Rouille et Croûtons V <i>Mediterranean Fish Soup</i>	16,00€
Poêlée de Noix de Saint-Jacques, Sauce Champagne V <i>Grilled Scallops Medallions and a Champagne Dressing</i>	28,00€
Escalope de Foie Gras aux Pommes et Toasts Briochés <i>Fresh Foie Gras with Apples and Brioche Toasts</i>	28,00€

Pour Suivre...

• Poissons

Filet de Mahi-Mahi*, Sauce Vanille <i>Fillet of Mahi-Mahi and a Vanilla Dressing</i>	25,00€
Pavé de Saumon, Sauce Citron V <i>Salmon Steak and a Lemon Dressing</i>	20,00€
Pavé de Cabillaud et son Velouté Safrané V <i>Fillet of cod and a Saffron Dressing</i>	22,00€

*Daurade Coryphène

V=Végétarien/Vegetarian – VV=Vegan

TVA et service compris

Bon Appétit !

La Carte

• Viandes

Filet Mignon de Porc à l'Estragon 17,00€

Pork "Filet Mignon" with a Tarragon Dressing

Joues de Porcelet au Vin Rouge 20,00€

Piglet Cheeks with a Red Wine Sauce

Éventail de Magret de canard aux Giroles 25,00€

Roasted Duck Breast with Chanterelle Mushrooms

Filet de Bœuf aux Morilles – Fillet of Beef & Morels 35,00€

(Supplément Menu 7,00€ – Menu Supplement 7,00€)

Tian de Légumes à la Provençale 13,00€

Mediterranean Vegetable Tian

Assortiment de Fromages – Plate of Assorted Cheese with Green Salad 7,00€

Le Menu Enfant – Children's Menu

Les Plats – Dishes :

12€

Médailillon de Filet de Bœuf

Medallion of Fillet of Beef

Blanc de Poulet

Chicken Breast

Pavé de Saumon

Salmon

Les Accompagnements – Garnishes:

Frites, Riz ou Légumes

French Fries, Rice, Assorted Vegetables

Dessert :

Glaces ou Sorbets (2 Boules)

Choice of Ice Cream or Sorbets (2 Scoops)

TVA et service compris

Bon Appétit !

Le Menu Gourmet

Le Poisson Mariné à la Tahitienne (Nouvelle Recette)

Tahitian Style Marinated Fish in Lime Juice and Greens (New Recipe)

La Poêlée de Saint-Jacques, Sauce champagne

Grilled Scallops Medallions and a Champagne dressing

L'Escalope de foie Gras aux Pommes et Toasts Briochés

Fresh Foie Gras with Apples and Brioche Toasts

•

Le Sorbet Pommes au Calvados

Apple sherbert with Calvados

•

Le Pavé de Cabillaud et son Velouté Safrané

Roasted Fillet of Cod and a Saffron Dressing

Les Joes de Porcelet au Vin Rouge

Piglet Cheeks with a Red Wine Sauce

L'Éventail de Magret de Canard aux Giroles

Roasted Duck Breast with Chanterelle Mushrooms

•

L'Assortiment de Fromages

Assorted Cheese

•

Les Desserts au Choix

Choice of Desserts

TVA et service compris

40,00€

Les Ravigoles de Royan, Sauce Fromagère

Ravigoles from "Royan" with a Cheese Dressing

La Cassolette d'Escargots aux Pleurotes et Beurre à l'Aïl

Snails Casserole with garlic Butter and Oyster Mushrooms

•

Le Pavé de Saumon, Sauce Citron

Salmon steak and a Lemon Dressing

Le Filet Mignon de Porc à l'Estragon

Pork "Filet Mignon" with a tarragon Dressing

•

La Poire Belle Hélène

Chocolate Pear "Belle Hélène"

La Crème Brûlée

Crème Brûlée

TVA et service compris

25,00€

Les Desserts

Accompagnez votre Dessert d'un Vin Doux – *Dessert Wine*

Domaine Cauhapé – “Ballet d’Octobre”

(Vin de Prestige en Jurançon)

Le Verre (20 l) – *By the Glass (20 cl)* **12,00€**

La ½ Bouteille – *Half Bottle (37,5cl)* **21,50€**

La Bouteille – *Bottle (75cl)* **35,50€**

Boissons Chaudes

Expresso **2,00€**

Double Expresso, Café Allongé, Café au Lait, Café Crème **2,50€**

Capuccino **3,50€**

Thé ou infusion **3,00€**

Le Café Gourmand (Supp. Menu : 3,50€) **11,00€**

Assortment of Little Desserts served with a Coffee

Les Profiteroles au Chocolat – *Chocolate Profiteroles* **8,50€**

Le Nougat Glacé au Coulis de Framboise **7,50€**

Iced “Nougat” Served with a Raspberry Sauce

La Tarte au Citron Meringuée – *Lemon Meringue Pie* **6,00€**

La Tarte Tatin à la Mode – *Apple “Tarte Tatin”* **9,00€**

Le Café ou Chocolat Liégeois **5,50€**

Vanilla Ice Cream, Espresso Coffee or Hot Chocolate & Cream

La Crème brûlée à la Vanille de Tahiti – *Tahitian Vanilla Crème Brûlée* **8,00€**

Les Sorbets (3 boules) – *Sorbets (3 Scoops)* **4,50€**

- Citron, Cassis, Framboise, Mangue, Passion

Les Glaces (3 boules) – *Ice Cream (3 Scoops)* **4,50€**

- Vanille, Café, Chocolat, Fraise

La Pêche Melba – *Vanilla Ice Cream, Peach, Redcurrant Jelly and Cream* **6,00€**

La Poire Belle Hélène – *Vanilla Ice Cream, Pear, Hot Chocolate Sauce and Cream* **6,00€**

La Mousse au Chocolat – *Chocolate Mousse* **5,50€**

TVA et service compris

Bon Dessert !