

# SUGGESTIONS

	STARTER	MAIN COURSE *
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce (3, 7, 12)	22,00 €	28,00 €
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs (3, 7, 12)	22,00 €	28,00 €
Asperges au Jambon Serrano, Sauce Hollandaise Asparagus with Serrano Ham, Hollandaise Sauce (3, 7, 12)	26,50 €	33,00 €
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir, Sauce Hollandaise Asparagus with home-smoked Salmon, Hollandaise Sauce (3, 4, 7, 12)	26,50 €	33,00 €

\* les asperges sont accompagnées de pommes de terre persillées

## Entrées / Starters

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric, Basil and Lemon Olive Oil (8)		14,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque and meat (1, 2, 4, 7, 9)		25,00 €
Carpaccio de Poulpe, Piquillos, Olives Calamata et Sauce Chimichurri Octopus Carpaccio, Piquillos, Calamata Olives and Chimichuri Sauce (1, 14)		20,00 €
Vitello Tonnato Cold Veal Slices with Tuna sauce (1, 3, 4, 7, 10)		22,50 €
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12)		33,00 €
Raviole aux Langoustines Langoustine Ravioli (1, 2, 3, 7, 9, 12)	29,50 €	40,00 €

# Poissons/ Fishes

**Salade du Pêcheur** 30,50 €  
(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)  
Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream)  
(1, 2, 4, 7, 11, 12)

Spirales de Soles et Saumon, Asperges, Mousseline de  
Pommes de Terre et Sauce aux Fines Herbes 39,00 €  
Spirals of Sole and Salmon, Asparagus, Potato Mousseline  
(1, 4, 7, 12) and Herb Sauce

# Plats / Main Dishes

Ris de Veau aux Morilles, Légumes laqués, Sauce au Vin jaune 38,00 €  
Veal sweetbreads with morel mushrooms, vegetables, yellow wine sauce  
(1, 7, 9, 12)

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise  
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 49,50 €  
Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on)  
(1, 3, 7, 10, 12) **(+ - 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert,  
Pommes Amandines 42,00 €  
Beef-Filet with Pepper Sauce, Almond-Croquettes (1, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,  
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €  
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,  
Croquettes and Vegetables (1, 3, 7, 8)

# Desserts / Sweet Dishes

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) 16,50 €  
Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with  
a variation of small desserts (1, 3, 7, 8)

Banoffee 13,00 €  
Banoffee (Butter-Cream-Banana Cake) (1, 7, 8)

Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés 15,00 €  
Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce  
(1, 3, 7, 8)

Assiette de Fromages affinés 15,00 €  
Cheeses-Plate (7, 8)