

NOTRE CARTE

Les Entrées

- *La salade gourmande : foie gras, filet de canard et saumon fumés* **13.10 €**
Salad with foie gras, smoked salmon and smoked duck
- *La terrine de foie gras de canard au Porto Blanc, fruits secs en chutney* **14.40 €**
Terrine of duck foie gras with white Porto, medley of dried fruit (prune, grapes, apricot, fig)
- *La nage de fruits de mer au bouillon safrané* **12.00 €**
Nage of seafood in a saffron broth
- *Les gambas poêlées au jus de pistou, fine ratatouille Niçoise* **13.20 €**
King prawns cooked in a juice pest, provencal dish (tomatoes, eggplant, onions, zucchini, garlic, olive oil)
- *Les ravioles de Royans frites, crème de tomates à la Provençale* **12.10 €**
Fried Royans raviols served with « à la Provençale » tomatoes cream

Les Poissons

- *La matelote de filets de sandre au Gris de Toul, nouilles fraîches* **18.20 €**
(Sauce crémée, fumet de poisson, échalotes, Gris de Toul et champignons)
Fish stew with net of pikes perch cooked in Gris de Toul and shallots, fresh noodles
- *La bouillabaisse de filets de poissons et sa garniture* **19.10 €**
Mediterranean soup whit fish fillets and it trim
- *Le dos de bar cuit à la plancha, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive* **19.10 €**
The back of bass fish cooked « a la plancha », crush potatoes with olive oil



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive

Les Viandes

- *Les ris de veau aux morilles, riz pillaw* **19.90 €**
Sweetbreads cooked with morilla and cream sauce, pilau rice
- *La noix d'entrecôte Black-Angus au poivre vert ou simplement poêlée,* **23.50 €**
tomates à la Provençale et haricots beurre
The Black Angus rib steak cooked with pepper sauce or just grilled, provençal tomatoes, yellow beans
- *Les rognons de veau à la crème de Noilly Prat, spätzele maison* **18.90 €**
Veal kidneys cooked with Noilly Prat sauce, spätzele paste (homemade egg noodles fried in a pan)
- *Les noisettes d'agneau à la plancha, fricassée de girolles et gratin vosgien* **18.90 €**
Noisette of lamb cooked on a plancha, fried chanterelles and gratin of potatoes and bacon.
- *Les rouelles de volaille à la duxelles de champignons,* **18.80 €**
petits légumes dans un jus émulsionné à la coriandre fraîche
Chicken roll with minced mushrooms, vegetables in an emulsion with fresh coriander

La viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes les plus gouteuses et tendres, les autres viandes bovines sont d'origine Française et Européenne.
Meat "Black Angus" from United States is known as the tastiest and tender meat, the other beef is of French and Europe origin

Tous nos plats sont garnis, supplément salade verte ou légumes 4.00 €
All our dishes are furnished supplement green salad or vegetables 4.00 €



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive

Les Fromages

- *Le fromage blanc de campagne aux herbes ou au sucre* 5.80 €
Cottage cheese with herbs or nature
- *Le fromage du jour* 5.80 €
Cheese of the day
- *Le duo de géromé, l'un chaud au cumin, l'autre affiné* 6.20 €
Duo of Géromé cheese (one as hot with cumin, one as matured)

Les Desserts

- *L'assortiment de glaces et sorbets* 6.50 €
Assortment of ice-creams and sorbets
- *Le baba au rhum* 6.90 €
Sponged cake steeped in rum
- *La crème brûlée à la vanille Bourbon* 6.90 €
Creme brulee cooked with Bourbon vanilla
- *L'assiette ayant pour thème le chocolat* 7.60 €
Gourmet chocolate plateful
- *Le café gourmand* 7.60 €
Greedy coffee
- *Le vacherin glacé comme autrefois* 7.20 €
Iced dessert with vanilla and strawberry cream surrounded by meringue
- *L'œuf à la neige* 7.00 €
Beaten egg withes stiff served with custard



**Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.**

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive