



La Carte



Entrées / Starters

Velouté Dubarry, croutons de pain à l'ail, sommités de choux coloré <i>Dubarry Cream Soup, Garlic bread croutons, colorful cabbage florets</i>	11€
Salade d'endives aux noix et à l'orange  <i>Endive salad with nuts and orange</i>	11€
Tartare de saumon frais au sésame et citron caviar <i>Fresh salmon tartar with sesame and lemon caviar</i>	15€
Terrine de foie gras et confit de canard, chutney de pruneaux, brioche <i>Foie Gras terrine with duck confit, prune chutney and brioche</i>	17€
Suggestion d'Entrée / <i>Chef's Special Starter</i>	13€

Plats / Mains

Pièce du Boucher, jus corsé, pommes de terre grenaille en persillade et salade <i>Butcher's Cut, Rich jus, parsleyed baby potatoes, and salad</i>	19€
Ballotine de cabillaud aux épinards, beurre nantais, poêlée de légumes de saison <i>Cod Ballotine with spinach, Nantaid butter, sautéed seasonal vegetables</i>	22€
Suprême de Poulet de Licques, curry coco, petit légumes et riz basmati <i>Licques Chicken Supreme, coconut curry, small vegetables and basmatic rice</i>	19€
Risotto au parmesan, jus verte  <i>Parmesan risotto with green sauce</i>	14€
Suggestion de Plat / <i>Chef's Special Main</i>	21€

Desserts

Chariot de Fromages par l'affineur Philippe Olivier et ses condiments <i>Château Cheese Trolley by Philippe Olivier, professional cheese ager, and its Condiments</i>	18€
Tartelette caramel et chocolat noisette, caramel beurre salé <i>Caramel and hazelnut chocolate tartlet, salted caramel</i>	10€
Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet citron <i>Pavlova with exotic fruits and lemon sorbet</i>	11€
Merveilleux au chocolat blanc et speculoos <i>White chocolate and speculoos Merveilleux Cake</i>	12€
Suggestion de Dessert / <i>Chef's Special Desert</i>	10€

*Prix en TTC, service compris.
Price including tax and service
charge.*

