

À LA CARTE

Nos Salades – *Our salads*

Salade Au Clair de la Lune (salade verte, tomate, foie gras maison et crevettes) <i>« Au Clair de la Lune » salad (green salad, tomato, homemade foie gras and shrimps)</i>	15,00€
Salade au chèvre chaud et au miel (salade, chèvre, miel, poire caramélisée, cerneaux de noix) <i>Hot goat cheese salad with honey (salad, goat cheese, honey, caramelized pear, walnuts)</i>	13,00€
Salade tomates et mozzarella <i>Tomatoes and mozzarella salad</i>	8,00€

Nos Hors-d'œuvre – *Our starters.*

Foie gras maison aux zestes de citron, confitures de figues <i>Homemade foie gras with lemon peels and figs jam</i>	17,00€
Feuilleté d'escargots au beurre d'ail et persil <i>Snails feuilleté with garlic butter and parsley</i>	13,00€
Tartare d'avocat et crevette marine au pesto <i>Shrimp and avocado tartare</i>	12,00€
Soupe à l'oignon gratiné maison <i>Homemade french onion soup</i>	9,00€

Nos Plats principaux – *Main course*

Nos Viandes – *Our meats*

Confit de canard maison, pommes persillées et de l'ail haché <i>Homemade duck confit, sprinkled potatoes and chopped garlic</i>	19,00€
Entrecôte/Faux-Filet de bœuf (selon arrivage) sauce bordelaise, frite <i>Side of beef/Beef sirloin (depending on arrivals) with bordelaise sauce, French fries</i>	18,00€
Magret de canard, sauce foie gras et pomme sautée <i>Duck breast with foie gras sauce sautéed potato</i>	17,00€

Nos Poissons – *Our fishes*

Saumon confit et fondue de poireaux <i>Preserved salmon with leeks fondue</i>	21,00€
Filet de bar poêlé sauce béarnaise, légumes du moment <i>Sea bass fillet with béarnaise sauce and mixt vegetables</i>	19,00€
Poêlé de Saint Jacques aux champignons <i>Seared Saint Jacques with mushrooms</i>	17,00€
Cassolette de crevette à l'ail, tomate cerise et crumble de feta <i>Garlic shrimp cassolette, cherry tomato and feta cheese</i>	15,00€

Nos desserts – *Our desserts*

Profiteroles au chocolat chaud <i>Profiteroles with hot chocolate</i>	10,00€
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	10,00€
Charlotte au chocolat maison <i>Homemade chocolate charlotte</i>	8,00€
Moelleux au chocolat maison <i>Homemade chocolate cake</i>	8,00€
Nougat glacé maison au coulis de framboise <i>Homemade nougat with melba sauce</i>	8,00€
Glaces ou sorbets – deux boules (chocolat, fraise, framboise, cassis, menthe, poire, pomme, citron) <i>Ice cream or sorbet – two scoops (chocolate, strawberry, raspberry, blackcurrent, mint, peer, apple, lemon)</i>	7,00€
Café gourmand	10,00€

Sélection de Vin – *Wine Suggestion*

Bouteilles de 75 cl – *Bottles of 75cl*

Vin Rouge

20	Côte de Bourg	<i>Franc Lafleur</i>	26,00 €
20	Saint Emilion	<i>Fleur La Chapelle</i>	32,00 €

Vin Blanc

20	Chablis	<i>Grand Vin de Bourgogne</i>	30,00 €
20	Muscadet	<i>Sèvre et Maine Sur Lie</i>	22,00 €

Vin Rosé

20	Rosé Bordeaux	<i>Terres Douces</i>	19,00 €
20	Côte de Provence	<i>La Santonnière</i>	25,00 €