

MENU PLEINE LUNE

25 euros

ENTRÉE :

- Salade Au Clair de la Lune (salade verte, tomate, foie gras et crevettes)
« Au Clair de la Lune » salad (green salad, tomato, foie gras and shrimps)
- Soupe à l'oignon gratiné maison
Homemade french onion soup
- Foie gras maison aux zestes de citron et confiture de figes
Homemade foie gras with lemon peels with figs jam

PLAT PRINCIPAL :

- Entrecôte de bœuf, sauce bordelaise, frites
Side of beef, bordelaise sauce and french fries
- Magret de canard sauce foie gras et pommes sautées
Duck breast, foie gras sauce and sautéed potato
- Saumon confit et fondue de poireaux (+ 3 euros)
Preserved salmon with leeks fondue (+ 3 euros)

DESSERT :

- Nougat glacé maison au coulis de framboise
Homemade iced nougat with melba sauce
- Charlotte au chocolat maison
Homemade chocolate charlotte
- Sorbets – deux boules (citron, poire, pomme, cassis, framboise)
Sorbets – two scoops (lemon, pear, apple, blackcurrent, raspberry)

Menu Enfant/Child Menu

12 euros

Filet de poulet pané avec des frites / *Breaded chicken fillet with French fries*
Ou / *Or*

Filet de poisson pané avec des frites / *Breaded fish fillet with French fries*

Dessert:

Glace - une boule / *Ice cream – one scoop*

Ou / *Or*

Charlotte au chocolat maison / *Homemade chocolate charlotte*