

# Notre carte

**42€** | Entrée, Plat, Fromage ou Dessert  
Starter, Main Course, Cheese or Dessert

## Entrées ~ Starters

**L'Œuf 13€**  

Œuf parfait, crème et tartare de topinambour, champignons, noisettes torréfiées  
Slow-cooked perfect egg, Jerusalem artichoke cream and tartare, mushrooms, toasted hazelnuts

**Le Haddock 16€** 

Haddock fumé, crème de chou-fleur au lait de coco  
Smoked haddock, cauliflower cream with coconut milk

**Le Falafel 12€**  

Falafels de pois chiches, carotte au cumin, faisselle au cumin  
Chickpea falafel, cumin-spiced carrot & cumin-spiced fresh cheese

**Le Foie Gras 18€ (supp. +3€)** 

Mi-cuit, poivre de Timut, gelée de poire  
Foie gras, Timut pepper, pear jelly

## Plats ~ Main Courses

**La Volaille 28€** 

Pressé de pommes de terre, coulis de poivron au piment  
Poultry, pressed potatoes, bell pepper coulis with chili

**Le Cabillaud 26€** 

Fenouil, beurre blanc aux œufs de hareng  
Codfish, fennel, beurre blanc with herring roe

**Le Bœuf Rossini du Château Belmont 35€ (supp. +8€)**

Filet de bœuf, foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre  
Beef filet, seared foie gras, mashed potatoes

**Le Céleri 21€**  

En risotto truffé  
Truffled celery risotto

## Les Fromages ~ Cheeses

La sélection de fromages affinés **12€** 📍

par Rodolphe Le Meunier (Meilleur ouvrier de France)

*Selection of cheeses by Rodolphe Le Meunier*

## Les Desserts ~ Desserts

**Le Kiwi 12€** ☀️

Tartare de kiwi, mousse au zeste de citron vert, coulis de roquette sucré, sorbet

*Kiwi tartare, lime zest mousse, sweet rocket coulis, sorbet*

**La Pomme-Poire 14€** ☀️

Rôties en gelée, financier, croustillant praliné et chantilly fève de tonka

*Roasted pear and apple duo, almond financier, praline crisp, and tonka bean chantilly*

**Le Chocolat 16€**

Chocolat croustillant dentelle, mousse chocolat noir, glace chocolat

*Crispy gavotte lace, dark chocolate mousse, chocolate ice cream*



## Menu Enfant ~ Child Menu

(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)

**Menu 2 plats - 2 courses menu 15.00€**

**Menu 3 plats - 3 courses menu 20.00€**

### Entrées ~ Starters

Assiette de saumon ou de charcuteries - Salmon or plate of cold meats

∞

### Plats ~ Main Courses

Volaille ou poisson du jour - Chicken or fish of the day

Accompagnements au choix : frites fraîches ou purée - Sides : french fries or mashed potatoes

∞

### Desserts

Moelleux au chocolat, salade de fruits ou glace - Chocolate cake, fruit salad or ice cream

Tous nos plats sont faits maison - All our dishes are homemade

Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine U.E - Net price, service included. Meats from EU.

Liste des allergènes et des produits locaux disponibles sur demande - Allergens and local products list available on request

🌿 Végétarien - Vegetarian

📍 Produit local - Local product

☀️ Produit de saison - Season product