

Notre carte

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

Entrées ~ Starters

L'Œuf 13€  

Œuf parfait, Crème de tomate et coulis basilic
Slow-cooked perfect egg, tomato cream and basil coulis

L'asperge 12€  

Asperges vertes rôties, crème d'ail noir
Roasted green asparagus, black garlic cream

Vitello Tonnato 16€ 

Carpaccio de veau cuit, mayonnaise, thon et câpres
Cooked veal carpaccio, mayonnaise, tuna and capers

Le Foie Gras 18€ (supp. +3€) 

Mi-cuit, déclinaison de fraise au poivre, brioche grillée
Foie gras, variation of strawberry with pepper, grilled brioche

Plats ~ Main Courses

La Pintade 28€ 

Mousseline de petit pois et fèves, crème de maïs
Guinea fowl, peas and beans mousseline, corn cream

Le Cabillaud 26€ 

Déclinaison de carotte, sauce beurre blanc
Codfish, variation of carrot, white butter sauce

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

La Fregola Sarda 21€  

En risotto et pointes d'asperges vertes
Fregola sarda risotto and green asparagus tips

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

Equinoxe Chocolat Noisettes **16€** 

Biscuit moelleux noisettes, crémeux café arabica, mousse chocolat, noisettes caramélisées

Soft hazelnut biscuit, creamy arabica coffee, chocolate mousse, caramelized hazelnuts

Douceur Citron Menthe **14€** 

Biscuit chocolat blanc, crémeux citron, mousse menthe

White chocolate biscuit, lemon cream, mint mousse

La pavlova **12€** 

Et ses fruits de saison

Pavlova, and its seasonal fruits



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*