

## **COLD APPETIZERS**

### **TARTARE DE BŒUF ET SES CONDIMENTS, PRÉPARÉ À VOTRE TABLE**

Beef tartar, prepared at your table, accompanied with French fries.

### **PÂTÉ EN CROÛTE, MARMELADE D'OIGNONS**

Homemade pork paté in pastry crust, served with onion compote.

### **CARPACCIO DE PORTOBELLO CONFIT ET SA PETITE SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE**

Portobello mushroom "confit" carpaccio, with a tomato salad and vinaigrette.

## **SALADS**

### **SALADE LYONNAISE**

Frisée lettuce with croutons, sautéed warm bacon, and poached egg.

### **SALADE NIÇOISE**

Salad with seared tuna fish, spring potatoes, green beans, olives, and hard-boiled eggs, accompanied with mustard vinaigrette and anchovies.

### **SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD**

Mixed lettuce accompanied with warm goat cheese, asparagus, tomatoes, and house vinaigrette.

## **HOT APPETIZERS**

### **FOIE GRAS POÊLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION, ÉPINARDS EN BRANCHES**

Pan seared "foie gras" with passion fruit and spinach.

### **FEUILLETÉ D'ASPERGES GRILLÉES, SAUCE HOLLANDAISE**

Grilled asparagus "mille-feuille" with Hollandaise sauce.

### **ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE**

Bourgogne "escargots" with parsley and garlic butter.

## **SOUPS**

### **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**

Onion soup "au gratin".

### **CRÈME AUX QUATRE FROMAGES, SERVIE DANS SON PAIN DE CAMPAGNE**

Four cheeses cream soup, served in a loaf of bread.

### **BISQUE DE LANGOUSTE À L' ARMAGNAC**

Armagnac-scented lobster bisque.

## **FISH AND SEAFOOD**

### **NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AU BEURRE MEDITERRANÉEN, OLIVES, TOMATES, CITRON, CIBOULETTE ET BASILIC**

Pan-seared scallops with Mediterranean butter, olives, tomatoes, chives, and basil.

### **FILETE DE POISSON MEUNIÈRE AUX ASPERGES ET POMMES MIETTES**

Fish fillet with Meunière sauce, accompanied with asparagus and rustic mashed potatoes.

### **DAURADE EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, SAUCE AU VIN BLANC ET ROMARIN**

Red snapper in a crispy potato crust with rosemary-scented white wine sauce.

### **LANGOUSTE A LA THERMIDOR**

Sautéed lobster in a creamy bisque, served "au gratin" with Hollandaise sauce.

### **MÉROU BRAISÉ AU FOUR AVEC OLIVES, TOMATES ET BASILIC, POMMES BOUCHON SAFRANÉES**

Braised grouper with olives, tomatoes and basil, served with saffron-scented "bouchon" potatoes.

### **SAUMON RÔTI, POMMES ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE AUX AGRUMES ET FINES HERBES**

Roasted salmon with olive oil mashed potatoes, citrus, and fine herbs sauce.

## **MEAT AND POULTRY**

**SUPRÊME DE VOLAILLE,  
SAUCE AUX MORILLES ET RIZ PILAF**  
Chicken supreme with morel sauce and “Pilaf” rice.

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE**  
Duck breast with orange sauce, served with potatoes “au gratin”.

**CARRÉ DE PORC À LA MOUTARDE,  
SAUGE ET CHAMPIGNONS**  
Pork rib with mustard, sage, and mushrooms.

**FILET DE BŒUF AU POIVRE  
ET SON GRATIN DAUPHINOIS**  
Beef tenderloin with peppercorn sauce and potatoes “au gratin”.

**ENTRECÔTE, SAUCE AU ROQUEFORT,  
ACCOMPAGNÉ DE FRITES CROUSTILLANTES**  
Rib-eye with Roquefort cheese sauce and crispy French fries.

**BŒUF BOURGUIGNON**  
Traditional French beef and red wine stew.

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À LA FLEUR DE THYM, ET  
SON TIAN DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE**  
Roasted rack of lamb with thyme, and its vegetable tian with herbs from Provence.

**CHARIOT DE FROMAGES**  
Assorted cheese cart.

## **POSTRES**

**SURPRISE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER**  
Pastry Chef's surprise.

**CRÊPES SUZETTE**  
Crêpes Suzette flambéed at your table.

**CŒUR COULANT AU CHOCOLAT, ACCOMPAGNÉ  
DE SA SAUCE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET  
SA GLACE VANILLA**  
Chocolate fondant with salted caramel sauce and vanilla ice cream.

**VACHERIN AUX FRAMBOISES ET VANILLE**  
Meringue with raspberry sorbet and vanilla ice cream.

**TARTE TATIN AUX POMMES  
SUR SON SABLÉ BRETON**  
Caramelized apple tarte Tatin.

**SOUFFLÉ GRAND MARNIER**  
Grand Marnier “Soufflé” (20 min of preparation).

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS**  
Assorted ice creams and sorbets.

**CHARIOT DE DESSERTS MAISON**  
Assorted desserts cart.