

# ENTRÉES

## APPETIZERS

<b>SOUPE DU JOUR</b>	10
<b>GRAVLAX DE SAUMON AUX BETTERAVES, MEZCAL ET FROMAGE DE CHÈVRE AUX FINES HERBES</b> BEETS AND MEZCAL SALMON GRAVLAX SERVED WITH HERBS GOAT CHEESE	14
<b>SOUPE À L'OIGNON ET FROMAGE SUISSE</b> ONION SOUP AND SWISS CHEESE	13
<b>ESCARGOT, BEURRE MAITRE D'HOTEL OU SAUCE VIÈRE, ROQUETTE ET CROUTONS À L'AIL</b> ESCARGOT, MAITRE D'HOTEL BUTTER OR VIRGIN SAUCE, ARUGULA AND GARLIC CROUTONS	13
<b>SALADE DU MOMENT</b> ROMAINE, OIGNONS MARINES, RADICCHIO, RADIS, VINAIGRETTE ÉRABLE ROMAINE SALAD, MARINATED ONIONS, RADICCHIO, MAPPLE DRESSING	10
<b>FOIE GRAS AU TORCHON</b> FOIE GRAS	19
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD, NOIX CARAMÉLISÉES</b> WARM GOAT CHEESE SALAD WITH CAMELIZED WALNUTS	14

# PLATS PRINCIPAUX

## MAIN COURSES

<b>PARMENTIER DE DINDE, SALADE D'HERBES</b> TURKEY SHERPHERD PIE, HERB SALAD	32
<b>MAGRET DE CANARD, BETTERAVES ROTIES AU BALSAMIQUE, CHIMICHURRI DE LENTILLES, YAOURT AU TAHINI</b> DUCK BREAST, BALSAMIC ROASTED BEETS, LENTIL CHIMICHURRI, TAHINI YOGURT	40
<b>BŒUF BOURGIGNON, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL</b> BEEF BOURGIGNON, GARLIC MASHED POTATOES	32
<b>CASSOULET AUX SAUCISSE DE TOULOUSE, CUISSE DE CANARD CONFITE ET HARICOTS TARBÉS</b> CASSOULET WITH TOULOUSE SAUSAGE, DUCK LEG CONFIT AND TARB BEANS	30
<b>PAVÉ DE SAUMON, SPATZELS ET PETITS POIS, BEURRE BLANC AU POIVRE ROSE</b> SALMON STEAK, SPATZELS AND PEAS, BEURRE BLANC WITH PINK PEPPER	29
<b>PATES DU MOMENT INSPIRATION DU CHEF</b> PASTA OF THE MOMENT CHEF'S CHOICE	28
<b>CONFIT DE CANARD, POMMES DE TERRE GRELOT FORESTIÈRES</b> DUCK CONFIT, GRELOT FORESTIÈRES POTATOES	34

## DESSERTS

<b>PROFITEROLES, GLACE À LA VANILLE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ, NOIX CARAMÉLISÉES</b> PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM, AND SALTED BUTTER CAMEL, CAMELIZED WALNUTS	10
<b>MOUSSE AU CHOCOLATAU GINGEMBRE ET COULIS AUX FRUITS DE LA PASSION</b> CHOCOLATE MOUSSE WITH GINGER AND PASSION FRUIT COULIS	10