



## Carte du Restaurant

### *Pour débiter.....*

|  |            |
|--|------------|
| TOURTE DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS DE CANARD VINAIGRETTE<br>AU JUS DE VIANDE | <b>19€</b> |
| HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES PAIN PITA ET AMANDES GRILLÉES                    | <b>17€</b> |
| FOIE GRAS DE CANARD AU CACAO BRIOCHE TIÈDE<br>ET GEL AU CHOCOLAT ÉPICÉ       | <b>21€</b> |

### *Terre et Mer.....*

|   |            |
|---|------------|
| DHAL DE LENTILLES VERTES, CORIANDRE ET PATATES DOUCES,<br>RIZ BASMATI | <b>22€</b> |
| SOURIS D'AGNEAU FONDANTE FIGUES ET HARICOTS MIJOTÉS                   | <b>29€</b> |
| NOTRE POISSON DU MARCHÉ, AU GRÉ DU MOMENT                             | <b>27€</b> |



## *Restaurant menu*

### *Getting started.....*

SWEETBREAD AND DUCK FOIE GRAS PIE WITH MEAT JUICE  
VINAIGRETTE **19€**

HUMMUS WITH RED BEANS, PITA BREAD AND TOASTED ALMONDS **17€**

DUCK FOIE GRAS WITH COCOA AND WARM BRIOCHE  
AND SPICY CHOCOLATE GEL **21€**

### *Land and Sea.....*

GREEN LENTIL, CORIANDER AND SWEET POTATO DHAL,  
BASMATI RICE **22€**

MELT-IN-THE-MOUTH LAMB MOUSE WITH FIGS  
AND SIMMERED BEANS **29€**

OUR MARKET FISH AS THE SEASON DICTATES **27€**



## Carte du Restaurant

### *Notre Fromager.....*

SAINT MARCELIN PIQUÉ AUX FRUITS SEC ET SERVI CHAUD  
AVEC JEUNES POUSSÉS DE SAISON **13€**

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS ET CONFIT FIGUES **12€**

### *Le coin des gourmandises.....*

LE TRÈS VANILLE, ARLETTES GANACHE ONCTUEUSE ET  
BILLES CARAMÉLISÉES **12€**

TOUT CHOCOLAT, SABLÉ GRUÉ, NAMELAKA “ JIVARA “  
ET CRÉMEUX GOURMAND **29€**



## *Restaurant menu*

### *Our Cheesemaker.....*

SAINT MARCELIN SPIKED WITH DRIED FRUIT AND SERVED HOT WITH SEASONAL BABY GREENS **13€**

MATURE CHEESE BOARD WITH FIG CONFIT **12€**

### *The gourmet corner.....*

THE VERY VANILLA, CREAMY GANACHE ARLETTES AND CARAMELISED MARBLES **12€**

ALL CHOCOLATE, SHORTBREAD, NAMELAKA "JIVARA" AND GOURMET CREAM **29€**