

Salade de mâche aux noix et boudin blanc tiédi
Lamb's lettuce with walnuts and warm white pudding

Crème de moules
Cream of mussel soup

Mikado de crudités et rillettes de maquereaux
Raw vegetable sticks with rillettes of mackerel

Salade de fèves à la sarriette et gésiers de volaille confits au jus
Small broad beans with summer savory and preserved chicken gizzard with juice

Croustade à l'œuf florentine
Florentine's egg in a flaky pastry crust

Toast de chèvre rôti, petite salade aux copeaux de jambon de pays
Roasted goat's cheese on toast with green salad and chips of country ham

Filet mignon de porc sauce au Saint- Nectaire et gratin de gnocchis
Filet mignon of pork with a Saint Nectaire sauce and gnocchi « au gratin »

Cuisse de poule au bouillon et ses légumes du moment
Leg of chicken broth and vegetables

Gratin de cabillaud en cassolette, petits pois et champignons
Cod « au gratin », garden peas and mushrooms

Filets de sole tropicale au beurre blanc, pommes vapeur persillées
Fillet of Tropical's sole in white butter sauce, steamed potatoes with chopped parsley
Rumsteak à la lie de vin, croûte au pain d'épice et purée de carottes, petit parfum de réglisse
Rump steak in red wine sauce, gingerbread crust and purée of carrots, flavoured with liquorice

Choucroute de la mer sauce au Riesling
Seafood sauerkraut with Riesling wine

Tranche de Brie de Meaux, petites salades mêlées aux noix
Slice of "Brie de Meaux", mixed salad with walnuts

Tartelette fruits rouges en crumble, sorbet framboise
Red fruit tartlet, raspberry sorbet

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Baba au rhum à l'ananas rôti
Rum Baba with roasted pineapple

Crème brûlée aux spéculoos
Caramelized custard cream with Speculos

Salade tiède de fruits au yaourt parfumé au sirop d'érable
Warm fruit salad with yogurt perfumed with maple syrup
