

ENTRÉES

Starters

ŒUF DE POULE PANÉ VELOUTE DE LEGUMES DU PAYS 18
Breaded Chicken Vegetable velouté

SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS 20
Purple Artichoke Salad

TARTARE DE SAUMON AVOCAT MANGUE 22
Salmon Tartare Avocado Mango

FOIE GRAS DE CANARD POËLE PUREE TRUFFEE 24
Duck Foie Gras Truffled Puree

PIZZA A LA TRUFFE BLANCHE D'ETE 45
Summer White Truffle Pizza

PLATS

Main Courses

LINGUINI AUX GAMBAS 28
Prawns Linguini

RIGATONI A LA TRUFFE 28
Truffle Rigatoni

MAGRET DE CANARD EN CROUTE DE SEL SAUCE AU MIEL *Origine France* 32
Salt Crusted Duck Breast with Honey Sauce

FILET DE BOEUF *Origine France* 38
Beef Filet

PECHE DU JOUR LEGUMES DU PAYS BEURRE BLANC 35
Catch of the day Local Vegetables White Butter

LA MARMITE DU PECHEUR (ST PIERRE, ROUGETS) 35
The Fisherman's Pot (John Dory, Red Mulletts)

POISSONS

Fresh Catch of the day

SOLE MEUNIERE / 1 PERSONNE 48

Dover Sole for 1 person

POISSONS ENTIERS SAUVAGES ARRIVAGE JOURNALIER 12 €/ 100 gr

Whole Wild Fish Daily Arrivals

GARNITURES AU CHOIX COCOTTE DE LEGUMES, PUREE, RAVIOLES

DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUEE 12

Lemon Meringue Pie

SOUFFLE AU CHOCOLAT 12

Chocolate Soufflé

TARTE TATIN 12

Apple Pie