

## ENTRÉES / STARTERS

---

|  |         |
|--|---------|
| Velouté de topinambour aux pépites de foie gras, ravioles du Dauphiné<br><i>Jerusalem artichoke's « velouté », duck foie gras dices, cheese ravioli from the Dauphiné area</i>   | 15.00 € |
| Le carpaccio de suprême de volaille fermière Mariné au basilic, ciboulette & parmesan en copeaux<br><i>Chicken breast Carpaccio marinated with basil, chive and shredded Parmesan cheese</i>                             | 16.00 € |
| La traditionnelle salade Caesar, émincé de volaille au soja<br><i>The classical Caesar salad, chicken and Caesar's dressing</i>  | 17.00 € |
| Duo de saumon mariné sel et sucre et saumon fumé en gros cubes, sauce acidulée à l'aneth<br><i>The marinated and smoked salmon combination, sour dressing flavored with dill</i>   | 18.00 € |
| Barigoule d'artichauts violets aux poivrons, jus aromatisé à l'huile d'olive du Château Vaudois<br><i>Violet artichokes simmered Barigoule style, sweet peppers, olive oil from the « Vaudois » domain</i>               | 19.00 € |
| Brochette de noix de coquilles Saint-Jacques, vinaigrette Antiboise & caviar d'aubergines<br><i>Fresh scallops on a skewer, Antiboise style dressing, eggplant caviar</i>  | 20.00 € |
| Terrine de foie-gras faite à la maison, confiture de figes<br><i>Home-made duck foie gras terrine, fig chutney</i>   | 23.00 € |
| Les gambas bios en queue de Phoenix, salade mêlée aux herbes aromatiques, sauce saté<br><i>Gambas coated with breadcrumbs, mixed aromatic herbs and fresh local salad, peanut and spices sauce</i>                       | 25.00 € |
| La salade de homard, vinaigrette d'agrumes à la vanille Bourbon, spaghettis de courgette au thym<br><i>The medium-warm lobster salad, citrus fruit vinaigrette, Bourbon vanilla flavor, zucchini and thyme spaghetti</i> | 27.00 € |

## UNIQUEMENT LE MIDI / AT LUNCH TIME

---

|   |         |
|---|---------|
| Le plat du jour, retour du marché<br><i>Chef's suggestion of the day</i>        | 19.00 € |
| Le tartare du boucher<br><i>Beef tartar, prepared on request, French fries</i>  | 22.00 € |
| Les penne à l'arabiata ou carbonara<br><i>Arabiata or Carbonara style pasta</i> | 17.00 € |

## POISSONS / FISHES

---

|  |         |
|--|---------|
| Le pavé de thon rouge au wasabi, servi peu cuit, sésame et salade de mesclun<br><i>Thick fillet of red tuna, wasabi Japanese mustard, sesame seeds, mixed salad leaves</i>                                   | 21.00 € |
| Le loup de Méditerranée rôti entier au fenouil et à la fleur de sel, Légumes du marché<br><i>The whole sea bass roasted with herbs, aromatic light sauce</i>   | 28.00 € |
| Roulade de filet de sole et Saint-Jacques, sauce au Champagne, caviar de saumon<br><i>Sole Rolls, scallops, Champagne sauce, salmon caviar</i>   | 29.00 € |
| Tronçon épais de turbot rôti en croûte d'herbes, jus aux aromates<br><i>Fillet of turbot roasted with herbs and condiments, light aromatic sauce</i>   | 31.00 € |
| Le homard entier servi hors de sa carapace en fricassée<br>Bisque crémeuse et julienne de jeunes légumes<br><i>The whole lobster, served out of the shell, creamy lobster bisque and season's vegetables</i> | 37.00 € |

## VIANDES / MEATS

---

|   |         |
|---|---------|
| L'entrecôte Simmental (300 grs) grillée, frites rustiques<br><i>The Brasserie style entrecote (300 grs) French fries</i>  | 25.00 € |
| Râble de lièvre bardé de lard, sauce aux airelles et purée de racines<br><i>Back of hare covered with bacon, cranberry sauce, old fashion's mashed vegetables</i>           | 28.00 € |
| Mignon de veau dans le filet, sauce gourmande aux morilles<br><i>Veal fillet's médaillions, creamy morels sauce</i>   | 31.00 € |
| Pigeon rôti entier sur coffre, beurre de pistaches de Sicile, jus corsé<br><i>The pigeon, roast and served out of the bones, pistachio butter, tasty gravy</i>              | 33.00 € |
| L'escalopine de foie-gras de canard, jus déglacé au vinaigre de xérès, Mini poires pochées<br><i>Pan-fried duck foie gras, Xérès vinegar reduction, tinny poached pears</i> | 29.00 € |
| Le filet de bœuf Rossini, pommes pont-neuf<br><i>The beef fillet (tender loin) Rossini style, Pont-neuf potatoes</i>  | 32.00 € |

## FROMAGE / CHEESE

---

L'assiette sélection des fromages affinés par Maître Bedot 17.00 €  
*The cheese platter, Maître Bedot's selection*

## DESSERTS / DESERTS

---

Tarte fine de pomme red burn cuite au moment, caramel de beurre salé et glace cannelle \* 12.00 €  
*The apple tart very thin and prepared on request, salty caramel and natural vanilla ice-cream*

Le traditionnel moelleux de chocolat Saint Domingue « bio », glace à la vanille Bourbon \* 12.00 €  
*The traditional chocolate fondant, vanilla ice-cream*

La poire belle hélène déstructurée dissimulée dans sa sphère de chocolat noir 14.00 €  
*The deconstructed « belle hélène » pear, surprise of dark chocolate*

La coupe glacée automne / hiver, crème de marron, glace marron, chocolat chaud et chantilly 10.00 €  
*Winter chestnuts ice-cream, chantilly and hot chocolate sauce*

La véritable gaufre belge, agrémentée de crème de marron ou de pâte de pistache, chantilly à la demande 12.00 €  
*The Belgian waffle, pistachio or chestnuts filling according to your choice, Chantilly cream on request*

Les crêpes Suzette comme autrefois, flambées devant vous, glace vanille 16.00 €  
*« Crepes Suzette » flambées in front of you, vanilla ice-cream*

Le biscuit joconde au café, pailleté feuilletine croquant, gelée de fruits de la passion 14.00 €  
*The almond biscuit flavored with coffee, croustillant of praliné, passion fruit jelly*

Le millefeuille de grand-mère dans sa recette la plus classique 11.00 €  
*Grand Ma's classical « millefeuille » original recipe*

\* desserts à commander au début du repas