

## NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>onion soup</i>	11 €
Six/Douze escargots au beurre d'ail <i>6/12 snails with garlic butter</i>	12 / 18 €
Saumon fumé <i>smoked salmon</i>	18 €
Terrine de foie gras de canard maison <i>homemade foie gras terrine</i>	21 €

## NOS ENTRÉES AVEC PETITS SOUFLÉS

OUR STARTERS WITH SMALL SOUFFLES

Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre <i>millefeuille with beets, goat cheese &amp; small goat cheese souffle</i>	16 €
Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic <i>Burrata &amp; tomatoes with small tomato &amp; basil souffle</i>	17 €
Symphonie gourmande aux deux saumons & épinards <i>smoked salmon &amp; spinach puff with small spinach &amp; fresh salmon souffle</i>	18 €
Autour de l'asperge <i>green &amp; white asparagus salad with small asparagus souffle</i>	18 €

## NOS POISSONS

OUR FISHES

Pavé de saumon sauce forestière & petit soufflé aux épinards <i>grilled salmon with mushrooms sauce &amp; small spinach souffle</i>	22 €
Filets de bar rôtis & tatin de tomates cerises au pesto <i>roasted sea bass filets &amp; tatin of cherry tomatoes with pesto</i>	24 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha façon provençale <i>Provence-style grilled scallops</i>	28 €
Sole meunière ou grillée <i>meunière-style or grilled sole</i>	39 €

## NOS VIANDES

OUR MEATS

Suprême de poulet à l'estragon & petit soufflé Henri IV <i>chicken breast with tarragon sauce &amp; small Henri IV souffle</i>	22 €
Magret de canard aux pêches <i>duck breast with peaches</i>	24 €
Côtelettes d'agneau grillées & gratin dauphinois <i>grilled lamb chops &amp; potato gratin</i>	25 €
Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce béarnaise ou poivre) <i>grilled beef filet &amp; straw potatoes (bearnaise or pepper sauce)</i>	30 €

## NOS SOUFFLÉS SALÉS

OUR SAVOURY SOUFFLES

Soufflé fromage <i>cheese</i>	14 €
Soufflé jambon & fromage <i>ham &amp; cheese</i>	15 €
Soufflé tomate & basilic <i>tomato &amp; basil</i>	15 €
Soufflé chèvre & tapenade <i>goat cheese &amp; olive tapenade</i>	16 €
Soufflé Henri IV sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken &amp; mushrooms sauce</i>	17 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon</i>	17 €
Soufflé brochet aux écrevisses <i>pikefish souffle &amp; crayfish sauce</i>	17 €
Soufflé épinards & saumon frais <i>spinach &amp; fresh salmon</i>	17 €
Soufflé aux asperges vertes & blanches <i>green &amp; white asparagus</i>	18 €

## NOS SOUFFLÉS POUR LES PETITS (<10 ans)

OUR SOUFFLES FOR CHILDREN (<10 years old)

Assiette découverte : émincé de poulet champignons, pommes paille, petits légumes et petit soufflé <i>shredded chicken &amp; mushrooms, straw potatoes, vegetables &amp; small souffle</i>	19 €
Petit soufflé dessert au choix à la carte <i>small sweet souffle</i>	

Trio de fromages et salade aux noix *3 cheeses plate & walnut salad* 11 €

## NOS SOUFLÉS SUCRÉS

*OUR SWEET SOUFFLES*

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier</i>	12 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate</i>	11 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple &amp; calvados</i>	12 €
Soufflé rhubarbe <i>rhubarb</i>	11 €
Soufflé crème brûlée cœur chocolat blanc <i>crème brûlée with white chocolate heart</i>	11 €
Soufflé aux framboises <i>raspberry</i>	11 €
Soufflé citron <i>lemon</i>	11 €
Soufflé vanille, amandes & glace caramel <i>vanilla, almonds &amp; toffy ice cream</i>	12 €
Soufflé marquise <i>chocolate with fresh cream &amp; rum</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla, rum &amp; grapes</i>	12 €
Soufflé pistache & sa sauce chocolat <i>pistachio nut &amp; chocolate sauce</i>	11 €

## NOS DESSERTS TRADITIONNELS

*OUR TRADITIONAL DESSERTS*

Crème brûlée à la vanille <i>vanilla crème brûlée</i>	10 €
Tarte fine aux fruits du moment <i>season fruits pie</i>	10 €
Soufflé glacé Grand Marnier <i>iced Grand Marnier souffle</i>	10 €
Soufflé glacé au caramel salé <i>iced salty caramel souffle</i>	10 €