

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>onion soup</i>	12 €
Velouté de châtaignes au foie gras poêlé <i>creamy chestnut soup & seared foie gras</i>	15 €
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

Méli-mélo d'artichaut & haddock <i>artichoke & haddock salad with small artichoke & haddock souffle</i>	16 €
Croustillant & moelleux de roquefort aux poires <i>crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle</i>	18 €
Autour du foie gras <i>homemade foie gras terrine with small foie gras souffle</i>	20 €
Duo de Saint-Jacques & saumon <i>scallops carpaccio & truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta & basil souffle</i>	20 €

NOS POISSONS

OUR FISHES

Pavé de saumon au beurre blanc & piment d'Espelette, petit soufflé épinards <i>grilled salmon with white butter sauce & Espelette chili, small spinach souffle</i>	22 €
Filets de bar rôtis à la crème d'artichaut & purée à l'huile d'olive <i>roasted sea bass filets with artichoke cream & mashed potatoes</i>	24 €
Noix de Saint-Jacques poêlées au Vin Jaune & fondue de poireaux <i>seared scallops with Vin Jaune sauce & leeks fondue</i>	28 €
Sole meunière ou grillée <i>meunière-style or grilled sole</i>	39 €

NOS VIANDES

OUR MEATS

Bœuf bourguignon aux pâtes fraîches <i>beef bourguignon with fresh pasta</i>	21 €
Suprême de poulet à l'estragon & petit soufflé Henri IV <i>chicken breast with tarragon sauce & small Henri IV souffle</i>	22 €
Magret de canard aux agrumes <i>duck breast with citrus fruits</i>	24 €
Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce béarnaise ou au poivre) <i>grilled beef filet & straw potatoes (bearnaise or pepper sauce)</i>	30 €

NOS SOUFFLÉS SALÉS

OUR SAVOURY SOUFFLES

Soufflé fromage <i>cheese (emmental & comté)</i>	14 €
Soufflé épinards & chèvre <i>spinach & goat cheese</i>	15 €
Soufflé jambon & fromage <i>ham & cheese</i>	15 €
Soufflé artichaut & haddock <i>artichoke & haddock</i>	16 €
Soufflé roquefort & poires caramélisées <i>blue cheese & pears</i>	17 €
Soufflé Henri IV sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken & mushroom sauce</i>	17 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon</i>	17 €
Soufflé brochet aux écrevisses <i>pikefish souffle & crayfish sauce</i>	17 €
Soufflé saumon frais, ricotta & basilic <i>fresh salmon, ricotta & basil</i>	17 €
Soufflé au foie gras & confiture de figes maison <i>foie gras & fig jam</i>	19 €

NOS SOUFFLÉS POUR LES PETITS (<10 ans)

OUR SOUFFLES FOR CHILDREN (<10 years old)

Assiette découverte :

- *petit soufflé salé au choix à la carte avec pommes paille & petits légumes*
Small savoury souffle with straw potatoes & vegetables 20 €
- *petit soufflé sucré au choix à la carte* *small sweet souffle*

Trio de fromages & 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 & chocolate sauce</i>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple & calvados</i>	12 €
Soufflé noisette <i>hazelnut</i>	12 €
Soufflé châtaigne <i>chestnut</i>	12 €
Soufflé Rothschild <i>vanilla, candied fruits & kirsch</i>	12 €
Soufflé caramel <i>caramel</i>	11 €
Soufflé poire & sa sauce chocolat <i>pear & chocolate sauce</i>	11 €
Soufflé aux fruits rouges <i>red fruits</i>	11 €
Soufflé marquise <i>chocolate with fresh cream & rum</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla, rum & raisins</i>	12 €

NOS DESSERTS TRADITIONNELS

OUR TRADITIONAL DESSERTS

Crème brûlée à la vanille <i>vanilla crème brûlée</i>	10 €
Tarte tatin <i>tatin 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 €

LE MENU TOUT SOUFFLÉ 37 €

Entrée au choix

Petit soufflé fromage & sa salade verte
small cheese souffle with green salad

Petit soufflé épinards chèvre & sa salade verte
small spinach & goat cheese souffle with green salad

Méli-mélo d'artichaut & haddock
artichoke & haddock salad with small artichoke & haddock souffle

Croustillant & moelleux de roquefort aux poires
crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle



Plat au choix

Soufflé Henri IV sauce volaille aux champignons
cheese souffle with chicken & mushroom sauce

Soufflé bœuf bourguignon
beef bourguignon souffle

Soufflé brochet aux écrevisses
pikefish souffle & crayfish sauce

Soufflé saumon frais, ricotta & basilic
fresh salmon, ricotta & basil souffle



Soufflé sucré ou dessert au choix à la carte ou trio de fromages

LE MENU DEGUSTATION 46 €

Entrée au choix

Velouté de châtaignes au foie gras poêlé
creamy chestnut soup & seared foie gras

Douze escargots au beurre d'ail
12 snails with garlic butter

Autour du foie gras
homemade foie gras terrine with small foie gras souffle

Duo de Saint-Jacques & saumon
scallops carpaccio & truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta & basil souffle



Plat au choix

Pavé de saumon au beurre blanc & piment d'Espelette, petit soufflé épinards
grilled salmon with white butter sauce & Espelette chili, small spinach souffle

Bœuf bourguignon aux pâtes fraîches *beef bourguignon with fresh pasta*

Filets de bar rôtis à la crème d'artichaut & purée à l'huile d'olive
roasted sea bass filets with artichoke cream & mashed potatoes

Suprême de poulet à l'estragon & petit soufflé Henri IV
chicken breast with tarragon sauce & small Henri IV souffle

Noix de Saint-Jacques poêlées au Vin Jaune & fondue de poireaux
seared scallops with Vin Jaune sauce & leeks fondue (+3 €)

Magret de canard aux agrumes *duck breast with citrus fruits*

Sole meunière ou grillée *meunière-style or grilled sole (+14 €)*

Filet de bœuf grillé & pommes paille *grilled beef filet & straw potatoes (+6 €)*



Soufflé sucré ou dessert au choix à la carte ou trio de fromages