

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>onion soup</i>	12 €
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 & small goat cheese souffle</i>	16 €
Symphonie gourmande aux deux saumons & épinards <i>smoked salmon & spinach puff with small spinach & fresh salmon souffle</i>	18 €
Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic <i>burrata & tomatoes with small tomato & basil souffle</i>	18 €
Autour de l'asperge <i>green & 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 & small spinach souffle</i>	22 €
Filets de bar rôtis & tatin de tomates cerises au pesto <i>roasted sea bass filets & 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 & 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 & potato gratin</i>	25 €
Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce béarnaise ou poivre) <i>grilled beef filet & 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 & cheese</i>	15 €
Soufflé tomate & basilic <i>tomato & basil</i>	16 €
Soufflé chèvre & tapenade <i>goat cheese & olive tapenade</i>	16 €
Soufflé Henri IV sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken & mushrooms sauce</i>	17 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon</i>	17 €
Soufflé brochet aux écrevisses <i>pikefish souffle & crayfish sauce</i>	17 €
Soufflé épinards & saumon frais <i>spinach & fresh salmon</i>	17 €
Soufflé aux asperges vertes & blanches <i>green & 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 & petit soufflé <i>shredded chicken & mushrooms, straw potatoes, vegetables & 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>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple & calvados</i>	12 €
Soufflé rhubarbe <i>rhubarb</i>	11 €
Soufflé crème brûlée cœur chocolat blanc <i>crème brûlée with white chocolate heart</i>	12 €
Soufflé aux framboises <i>raspberry</i>	11 €
Soufflé citron <i>lemon</i>	11 €
Soufflé vanille, amandes & glace caramel <i>vanilla, almonds & toffy ice cream</i>	12 €
Soufflé marquise <i>chocolate with fresh cream & rum</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla, rum & raisins</i>	12 €
Soufflé pistache & sa sauce chocolat <i>pistachio nut & 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 €

LE MENU TOUT SOUFFLÉ 37 €

Entrée au choix

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

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

Millefeuille de betteraves rouges au chèvre frais & petit soufflé chèvre
millefeuille with beets, goat cheese & small goat cheese souffle

Symphonie gourmande aux deux saumons & épinards
smoked salmon & spinach puff with small spinach & fresh salmon souffle



Plat au choix

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

Soufflé bœuf bourguignon *beef bourguignon*

Soufflé brochet aux écrevisses
pikefish souffle & crayfish sauce

Soufflé aux asperges vertes & blanches *green & white asparagus*



Trio de fromages ou dessert au choix à la carte

LE MENU DEGUSTATION

46 €

Entrée au choix

Tomates burrata & petit soufflé tomate basilic
burrata & tomatoes with small tomato & basil souffle

Autour de l'asperge
green & white asparagus salad with small asparagus souffle

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

Terrine de foie gras de canard maison
homemade foie gras terrine



Plat au choix

Pavé de saumon sauce forestière & petit soufflé aux épinards
grilled salmon with mushrooms sauce & small spinach souffle

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

Filets de bar rôtis & tatin de tomates cerises au pesto
roasted sea bass filets & tatin of cherry tomatoes with pesto

Magret de canard aux pêches *duck breast with peaches*

Côtelettes d'agneau grillées & gratin dauphinois *grilled lamb chops & potato gratin*

Noix de Saint-Jacques à la plancha façon provençale *Provence-style grilled scallops (+3 €)*

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

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



Trio de fromages ou dessert au choix à la carte