

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 €

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 grillé sauce forestière & petit soufflé aux cèpes <i>grilled salmon with mushrooms sauce & small mushrooms 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 forestier <i>mushrooms</i>	17 €
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 :

- *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 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 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 forestier & sa salade verte
small mushrooms 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*



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

LE MENU DEGUSTATION

46 €

Entrée au choix

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

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

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

Saumon fumé
Smoked salmon



Plat au choix

Pavé de saumon sauce forestière & petit soufflé aux cèpes
grilled salmon with mushrooms sauce & small mushroomst soufflé

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

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 €)*



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