

## NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>french 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>	22 €

## NOS ENTRÉES AVEC PETITS SOUFLÉS

OUR STARTERS WITH SMALL SOUFFLES

Duo de soupe à l'oignon gratinée & petit soufflé fromage <i>small french onion soup &amp; small cheese souffle</i>	17 €
Croustillant & moelleux de roquefort aux poires <i>crunchy blue cheese &amp; pears with small blue cheese &amp; pears souffle</i>	18 €
Autour du foie gras <i>homemade foie gras terrine with small foie gras souffle</i>	20 €
Entre noix de Saint-Jacques & saumon <i>scallops carpaccio &amp; truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta &amp; basil souffle</i>	20 €

## NOS POISSONS

OUR FISHES

Pavé de saumon grillé, petits légumes & petit soufflé épinards (sauce béarnaise ou beurre blanc) <i>grilled salmon, vegetables &amp; small spinach souffle (bearnaise or white butter sauce)</i>	23 €
Filets de bar rôtis au beurre blanc & purée à l'huile d'olive <i>roasted sea bass filets with white butter sauce &amp; mashed potatoes</i>	25 €
Noix de Saint-Jacques poêlées au Vin Jaune & fondue de poireaux <i>seared scallops with Vin Jaune sauce &amp; 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 &amp; small Henri IV souffle</i>	23 €
Magret de canard aux agrumes <i>duck breast with citrus fruits</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 (emmental &amp; comté)</i>	15 €
Soufflé épinards & chèvre <i>spinach &amp; goat cheese</i>	16 €
Soufflé jambon & fromage <i>ham &amp; cheese</i>	16 €
Soufflé roquefort & poires caramélisées <i>blue cheese &amp; caramelized pears</i>	17 €
Soufflé saumon frais, ricotta & basilic <i>fresh salmon, ricotta &amp; basil</i>	17 €
Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken &amp; mushroom sauce</i>	18 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon</i>	18 €
Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle &amp; crayfish sauce</i>	18 €
Soufflé au foie gras & confiture de figes maison <i>foie gras &amp; 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* 12 €

## NOS SOUFLÉS SUCRÉS

*OUR SWEET SOUFFLES*

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier</i>	12 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate &amp; chocolate sauce</i>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple &amp; calvados</i>	12 €
Soufflé noisette <i>hazelnut</i>	12 €
Soufflé châtaigne <i>chestnut</i>	12 €
Soufflé Rothschild <i>vanilla, candied fruits &amp; kirsch</i>	12 €
Soufflé caramel <i>caramel</i>	12 €
Soufflé poire & sa sauce chocolat <i>pear &amp; chocolate sauce</i>	12 €
Soufflé marquise <i>chocolate with fresh cream &amp; rum</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla, rum &amp; raisins</i>	12 €
Soufflé pistache & pépites de chocolat <i>pistachio &amp; chocolate chip</i>	12 €

## NOS DESSERTS TRADITIONNELS

*OUR TRADITIONAL DESSERTS*

Tarte tatin & sa glace vanille bourbon <i>tatin pie with vanilla ice cream</i>	11 €
Crème brûlée à la vanille <i>vanilla crème brûlée</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*

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

Petit soufflé roquefort & poires caramélisées & sa salade verte  
*small blue cheese & caramelized pears souffle with green salad*

---

## *Plat au choix*

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

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

Soufflé bœuf bourguignon  
*beef bourguignon souffle*

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses  
*pikefish souffle & crayfish sauce*

---

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

# LE MENU DEGUSTATION 48 €

## *Entrée au choix*

12 escargots au beurre d'ail

*12 snails with garlic butter*

Duo de soupe à l'oignon gratinée & petit soufflé fromage

*small french onion soup & small cheese souffle*

Croustillant & moelleux de roquefort aux poires

*crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle*

Autour du foie gras

*homemade foie gras terrine with small foie gras souffle*

Entre noix de Saint-Jacques & saumon

*scallops carpaccio & truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta & basil souffle*

---

## *Plat au choix*

Pavé de saumon grillé, petits légumes & petit soufflé épinards (sauce béarnaise ou beurre blanc)

*grilled salmon, vegetables & small spinach souffle (bearnaise or white butter sauce)*

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

Filets de bar rôtis au beurre blanc & purée à l'huile d'olive

*roasted sea bass filets with white butter sauce & 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*