

# MENU CLASSIQUE

## PRINTEMPS ÉTÉ 2025 | CLASSIC MENU

### SPRING SUMMER 2025



---



Menu Classique | Classic Menu :  
41.50€ TTC/personne (included VAT/person)

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Dessert - Eaux Minérales -  
Thé ou Café | Starter - Fish, meat or vegetarian main course - Dessert - Mineral  
water - Tea or Coffee

Vin de Pays | Local wine 7.20€ TTC/personne (included VAT/person) ou/or Vin  
AOC | AOC wine 9.50€ TTC/pers. (included VAT/person)

---

## ENTRÉES | STARTERS

-  Tartine de Foccacia façon Bruschetta, guacamole et légumes printaniers | Bruschetta-style Foccacia toast, guacamole and spring vegetables
-  Tartare de tomates aux herbes fraîches, stracciatella de Mozzarella et tuile parmesan | Tomato tartar with fresh herbs, Mozzarella stracciatella and parmesan biscuit
- Salade de riz noir aux légumes et tataki de thon, pousses de moutarde | Black rice salad with vegetables and tuna tataki, mustard shoots
-  Aumonière chèvre frais, miel et poireaux, jeunes pousses de mesclun | Fresh goat's cheese, honey and leek aumonière, baby leaf salad
-  Salade de concombre façon tzatziki, menthe fraîche du jardin | Cucumber tzatziki salad with fresh mint from garden
-  Taboulé de boulgour aux asperges et légumes verts, vinaigrette aux agrumes | Bulgur tabbouleh with asparagus and green vegetables, agrum vinaigrette

## PLATS | MAINS

### Poissons | Fish

Dos de cabillaud crumble de panko, risotto crémeux et asperges vertes | Cod fillet  
with panko, creamy risotto and green asparagus

Couscous de poisson aux épices | Fish couscous with spices

Filet de merlan poêlé, huile vierge de tomate, petits pois maraîchers et épeautre |  
Fillet of poached whiting with tomatoe oil, peas and spelt

### Viandes | Meats

Suprême de poulet grillé au romarin, légumes façon ratatouille et Conchiglie | Grilled  
chicken supreme with rosemary, ratatouille vegetables and Conchiglie

Osso bucco de veau, riz basmati safrané et légumes grillés | Veal osso bucco, saffron  
basmati rice and grilled vegetables

Épaule d'agneau confite aux herbes, mousseline de pommes de terre et légumes  
primeurs | Lamb shoulder confit with herbs, mashed potatoes and vegetables

### Plats végétariens | Vegetarian

Risotto crémeux de Fregola Sarda et ses tagliatelles de légumes | Fregola Sarda style  
creamy risotto and vegetable tagliatelle

Cannellonis épinards ricotta, gratinés au parmesan affiné | Cannelloni  
spinach ricotta with parmesan

## DESSERTS | DESSERTS

Tartare de fraises et menthe du jardin, crumble et glace vanille | Strawberry tartar  
with mint from garden, crumble and vanilla ice cream

Panna cotta vanille de Madagascar, compotée de rhubarbe | Madagascar vanilla panna  
cotta with rhubarb compote

Traditionnel moelleux chocolat et son sorbet cerise | Traditional chocolate cake with  
cherry sorbet

Tarte framboise et fromage blanc, sorbet citron vert | Raspberry and "fromage blanc"  
tart with green lime sorbet

Mousse mascarpone d'abricot, abricot rôti et madelaine vanille | Apricot mousse with  
mascarpone, roasted apricot and vanilla Madelaine