

Les Entrées / Starters

- ✓ Cappucino de Potimarron au Lard fumé 9 €
(Végé : sans Lard)
Potimarron Cappuccino with smoked bacon
(Vegetable: without bacon)

- ✓ Carpaccio d'Espadon aux Agrumes 12 €
Carpaccio of Swordfish in Citrus fruits

- ✓ Croq' Canard gratiné au Munster 12 €
Croq ' Duck browned in Munster

- ✓ Tartare de Bœuf façon Thai 14 €
Thai Beef Tartar

Menu Enfant / Children's menu < 9 ans

Assiette à composer avec le Chef, Un sirop, Un petit dessert
Plate to compose with the Chef, A syrup, A small dessert

10 €

Les Desserts / Desserts

- ✓ L'Assiette du Fromager « halle d'Avignon » 8 €
Cheese maker Plate " hall of Avignon "

- ✓ Les Desserts du Jour (voir ardoise) de 4 à 8 €
The Day desserts (see slate)

Les Plats / Main Dishes

- ✓ **Lasagnes Végétariennes (Végé)** **15 €**
Vegetarian Lasagna (Vegetable)

- ✓ **Poisson du Marché selon l'humeur du Chef !** **-- €**
(Suivant prix du Marché)
Fish Market according to the Chef's mood!
(According to market prices)

- ✓ **Joues de Cochon confites à la graisse de Canard** **17 €**
Ecrasé de pomme de terre et Légumes du moment
Cheeks of Pig candied in the fat of Duck
Crushed Potato and moment Vegetables

- ✓ **Andouillette 100% fraise de Veau** **17 €**
Sauces Moutarde et Frites au Maïs
Andouillette 100% Veal, Mustard sauces and Fried in the Corn

- ✓ **Noix de St Jacques rôties au beurre de Cacao** **23 €**
Mousseline de Panais à l'huile de Truffes et Trompette de la mort
Scallops roasted in the cocoa butter
Muslin of Parsnip in the truffle oil and Horn of plenty

- ✓ **Filet de Bœuf aux Champignons frais** **23 €**
Risotto de petit Épeautre
Beef Fillet with Fresh Mushrooms, Small Spelled Risotto